CP1395E Serie

# Horno microondas

## manual del usuario

imagine las posibilidades

ESPAÑOL

Gracias por adquirir este producto Samsung.
Para recibir un servicio más completo, registre su producto en

www.samsung.com/register




Este manual está impreso en papel 100 % reciclado.

SAMSUNG







# uso de este manual

Gracias por comprar un horno microondas SAMSUNG.
Este manual contiene importantes instrucciones de seguridad y presenta información esencial para el correcto uso y mantenimiento del nuevo horno microondas.
Antes de utilizar el horno, lea atentamente las importantes instrucciones de seguridad y consérvelas para futuras consultas.
En la parte interior de la cubierta se proporciona una práctica guía rápida explicativa de las operaciones de cocción.

# información de seguridad




- Antes de poner el aparato en funcionamiento, lea este manual en su totalidad y consérvelo en un lugar seguro cerca del aparato para futuras consultas.
- Utilice este aparato sólo para las funciones propias que se describen en este manual. Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de conocimiento y experiencia, sin la supervisión o las indicaciones de una persona responsable que garantice un uso seguro del aparato. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este aparato.
- Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con el centro de servicio más cercano o buscar ayuda e información en línea en www.samsung.com.

## Precauciones y símbolos de seguridad importantes.

En el texto de este manual se utilizan los siguientes símbolos:

| | |
|---|---|
| ⚠ ADVERTENCIA | Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **graves lesiones personales o la muerte**. |
| ⚠ PRECAUCIÓN | Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **lesiones personales leves o daños a la propiedad.** |
| PRECAUCIÓN | Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones personales cuando utilice el horno microondas, siga estas precauciones básicas de seguridad. |



| | |
|---|---|
| | NO intentar. |
| | NO desmontar. |
| | NO tocar. |
| | Seguir las indicaciones explícitamente. |
| | Desenchufar el cable de alimentación de la toma de la pared. |
| | Comprobar que el aparato está conectado a tierra para impedir descargas eléctricas. |
| | Llamar al centro de servicio para obtener ayuda. |
| | Notas |
| | Importante |




## Señales de advertencia importantes para la instalación

La instalación eléctrica de este aparato la debe realizar un técnico cualificado por el fabricante. Consulte la sección "Instalación del horno microondas".

Enchufe el cable de alimentación en una toma de pared adecuada o superior y utilice un enchufe exclusivo para este aparato. Enchufe firmemente el cable de alimentación en el enchufe de la pared. Asimismo, no utilice un cable alargador.

- Si no sigue esta advertencia y comparte la toma de pared con otros aparatos mediante una regleta o un cable alargador se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.
- No utilice un transformador eléctrico. Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

La instalación eléctrica de este aparato la debe realizar un técnico cualificado o un empresa de servicios.

- De lo contrario se puede producir una descarga eléctrica, un incendio, una explosión, problemas en el producto o lesiones personales.

Tras la instalación, el aparato se debe poder desconectar de la fuente de alimentación.
Para facilitar la desconexión el enchufe ha de estar accesible. También se puede montar un interruptor en el cable de acuerdo con las normas de cableado.

Este horno microondas es para usar sólo sobre una encimera, no se puede instalar en el interior de un armario.



No instale este aparato cerca de un calentador o materiales inflamables.
No instale este aparato en un lugar con humedad, aceites o polvo, que esté expuesto a la luz directa del sol o al agua (gotas de lluvia).
No instale este aparato en un lugar donde pueda haber fugas de gas.



- Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

El electrodoméstico no está preparado para instalarlo en vehículos, caravanas o similares.

El aparato debe estar conectado a tierra.
No conecte la toma de tierra a una conducción de gas o de agua ni a la línea telefónica.



- Se puede producir una descarga eléctrica, un incendio, una explosión o problemas en el producto.
- No enchufe el cable de alimentación en una toma de pared que no tenga una conexión a tierra adecuada y asegúrese de que cumpla las normas locales y nacionales.





## Señales de precaución para la instalación

Este aparato se debe colocar de manera que el enchufe de alimentación sea accesible.

- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o un incendio debido a un fuga eléctrica.

Instale el aparato en una superficie firme y nivelada que puede aguantar el peso del aparato.

- De lo contrario se podrían producir vibraciones, ruidos y problemas con el producto.

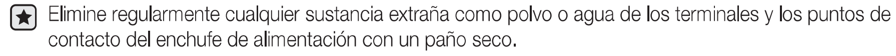
Instale el aparato a una distancia adecuada de la pared.

- De lo contrario se podría producir un incendio por sobrecalentamiento.

Debe haber un espacio libre mínimo necesario por encima de la superficie superior del horno.



## Señales de advertencia importantes para la instalación eléctrica

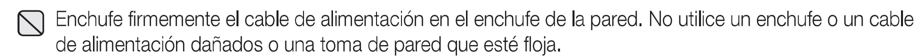


Elimine regularmente cualquier sustancia extraña como polvo o agua de los terminales y los puntos de contacto del enchufe de alimentación con un paño seco.

- Desconecte el cable de alimentación y límpielo con un paño seco.
- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.

Enchufe firmemente el cable de alimentación en el enchufe de la pared en la dirección correcta de manera que el cable se dirija hacia el suelo.

- Si enchufa el cable de alimentación en la dirección opuesta, los cables eléctricos dentro del cable se pueden dañar y provocar una descarga eléctrica o un incendio.



Enchufe firmemente el cable de alimentación en el enchufe de la pared. No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados o una toma de pared que esté floja.

- Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

No tire del cable de alimentación ni lo doble excesivamente.
No enrolle ni ate el cable de alimentación.
No cuelgue el cable de alimentación de un gancho metálico, no coloque objetos pesados sobre el cable de alimentación, no lo ponga entre objetos ni por detrás del aparato.

- Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

No tire del cable de alimentación para desenchufarlo.

- Para desenchufar el cable sujételo por el enchufe.
- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.



Si el aparato o el cable están dañados póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.



## Señales de precaución para la instalación eléctrica

Desenchufe el cable de alimentación cuando el aparato no se vaya a usar durante un periodo prolongado o durante una tormenta con aparato eléctrico.

- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.



## Señales de advertencia importantes para el uso

En caso de fuga de gas (como propano, LP, etc.) ventile inmediatamente sin tocar el enchufe de alimentación. No toque el aparato ni el cable de alimentación.

- No utilice un ventilador.
- Una chispa podría provocar una explosión o un incendio.

Procure que la puerta, el calentador o cualquier otra parte entren en contacto con el cuerpo durante la cocción o nada más terminarse ésta.

- Podría quemarse.





El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.

Cuando se muevan los elementos calefactores, se ha de utilizar el equipo apropiado para esta tarea y llevar los guantes de seguridad proporcionados con el producto, así como comprobar si la temperatura desciende lo suficiente (al menos 10 minutos después de finalizar el proceso de cocción por grill o combinada) tras apagar el aparato.

Utilice SIEMPRE guantes de horno para sacar un plato del horno a fin de evitar quemaduras accidentales.

Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato.
**Motivo:** El aire caliente y el vapor liberados pueden provocar quemaduras.

Durante el calentamiento de bebidas en el microondas pueden producirse ebulliciones eruptivas con retraso, por lo que debe tener cuidado al manejar el recipiente. Para evitarlo, deje SIEMPRE que pase un tiempo de al menos 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar. En caso de quemaduras, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS:

- Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos.
- Cúbrala con una gasa seca y limpia.
- No aplique cremas, aceites ni lociones.
- Llame a un médico

Si se daña el cable de alimentación, para evitar incidentes, deberá sustituirlo el fabricante, su técnico de reparación o una persona igualmente cualificada.

No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.

No caliente en el microondas los huevos con la cáscara ni los huevos cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento.



**ADVERTENCIA:** El contenido de los biberones y de los tarros de papilla debe agitarse o removerse y comprobar su temperatura antes de dárselo al niño para evitar que se queme.

**ADVERTENCIA:** Deje que los niños utilicen el horno sin supervisión sólo cuando les haya dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y sepan el peligro que entraña hacer mal uso de él.

**ADVERTENCIA:** Cuando el horno está funcionando en el modo de combinación, los niños sólo lo deben utilizar bajo la vigilancia de los adultos ya que las temperaturas que se generan son altas.

Este electrodoméstico no lo deben utilizar ni los niños ni las personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de conocimiento y experiencia, sin supervisión o que no hayan recibido las indicaciones adecuadas.

**ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Para evitar quemaduras, no deje que los niños se acerquen.

**ADVERTENCIA:** Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.



No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.

- Se puede producir una descarga eléctrica.

No apague el aparato desenchufando el cable de alimentación mientras el horno está funcionando.

- Al volver a enchufar el cable de alimentación se podría producir una chispa y provocar una descarga eléctrica o un incendio.

Mantenga los materiales del embalaje fuera del alcance de los niños, ya que pueden ser peligrosos para éstos.

- Si un niño mete la cabeza en una bolsa, se podría asfixiar.







Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de conocimiento y experiencia, sin la supervisión o las indicaciones de una persona responsable que garantice un uso seguro del aparato.

- Se podría producir una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones.

Nunca utilice la cazuela multiusos en el microondas ni con la función de descongelación.

- Se pueden producir chispas o un incendio.

Nunca use este aparato para otro propósito que no sea cocinar.

- Podría producirse un incendio.

Abra los recipientes cerrados (biberones, botellas de leche, etc.) y practique un orificio en los alimentos con cáscara (como huevos, castañas, etc.) con un cuchillo, antes de cocerlos.

- Podría quemarse o lesionarse si los alimentos explotaran.

No toque el interior del aparato inmediatamente después de cocinar o de calentar alimentos, ya que está caliente.

- Podría quemarse.

No utilice papel de aluminio, objetos metálicos (como envases, tenedores, etc.) ni recipientes con bordes dorados o plateados.

- Se pueden producir chispas o un incendio.

Nunca caliente envases de plástico o papel ni los utilice para cocinar.

- Podría producirse un incendio.

Procure que los alimentos no entren en contacto con el calentador durante la cocción.

- Se podría producir un incendio.

No sobrecaliente los alimentos.

- Se podría producir un incendio.

No caliente alimentos envueltos en papel de periódico o de revista, por ejemplo.

- Se podría producir un incendio.

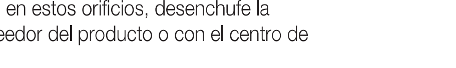
No utilice ni coloque aerosoles ni objetos inflamables cerca del horno.

- Se podría producir un incendio o una explosión.

No abra la puerta si el alimento dentro del horno se está quemando.

- Si abre la puerta, entrará oxígeno y se puede producir un incendio.

No introduzca los dedos, sustancias extrañas u objetos de metal, como alfileres o agujas, en la entrada, en la salida ni en los orificios. Si se introducen sustancias extrañas en estos orificios, desenchufe la alimentación de la toma mural y póngase en contacto con el proveedor del producto o con el centro de asistencia más cercano.



- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o lesiones.

No llene NUNCA el contenedor hasta el tope y elija un contenedor que sea más ancho por arriba que por abajo para evitar que el líquido se salga al hervir. Las botellas con cuellos estrechos también pueden explotar si se sobrecalientan.

No caliente NUNCA un biberón con la tetina puesta, ya que puede explotar si se calienta demasiado.

NO toque los elementos calefactores ni las paredes del interior del horno hasta que éste se haya enfriado.

No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe, y mantenga el cable alejado de superficies calientes.

No haga funcionar el aparato si el cable de alimentación eléctrica o el enchufe están dañados.

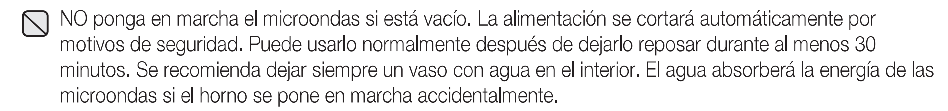












NO ponga en marcha el microondas si está vacío. La alimentación se cortará automáticamente por motivos de seguridad. Puede usarlo normalmente después de dejarlo reposar durante al menos 30 minutos. Se recomienda dejar siempre un vaso con agua en el interior. El agua absorberá la energía de las microondas si el horno se pone en marcha accidentalmente.

**ADVERTENCIA:** Si la puerta o los cierres de ésta están dañados no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado una persona competente.

**ADVERTENCIA:** Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.



Si se inunda el aparato corte la alimentación inmediatamente y póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.

- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.

Si el aparato genera ruidos extraños, olor a quemado o humo, desconéctelo inmediatamente y llame al centro de servicio técnico más cercano.

- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.

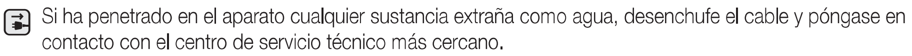


No desmonte ni intente arreglar ni modificar el aparato usted mismo.

- Ya que en el bastidor del producto penetra corriente de alto voltaje, se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.
- Usted se podría exponer a las ondas electromagnéticas.
- Cuando se deba reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.

**ADVERTENCIA:** Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.





Si ha penetrado en el aparato cualquier sustancia extraña como agua, desenchufe el cable y póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.

- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.

Si nota humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.




## Señales de precaución para el uso

Utilice sólo utensilios que sean aptos para el microondas; NO utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc. Retire los cierres metalizados de las bolsas de papel o de plástico.
**Motivo:** Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.

Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.

Las cantidades pequeñas de alimentos requieren un tiempo de cocción o calentamiento más corto.
Si se utiliza el tiempo normal se pueden sobrecalentar o quemar.

Puede que oiga un chasquido durante el funcionamiento (especialmente si el horno está descongelando).
**Motivo:** Este sonido es normal cuando la salida de potencia eléctrica está cambiando.

NUNCA se debe permitir a los niños que jueguen con el microondas ni que lo usen. Tampoco se debe dejar de vigilar a los niños si están cerca del microondas en uso. Los objetos que interesen a los niños no se deben almacenar ni ocultar encima o dentro del microondas.

No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.

Procure no calentar en exceso las bebidas y los alimentos.

- En especial si se trata de alimentos para los niños, compruebe que se hayan enfriado suficientemente.







 Tenga cuidado cuando caliente líquidos como agua u otras bebidas.
- Remueva durante la cocción o después.
- No utilice recipientes resbaladizos de cuello estrecho.
- Remueva el recipiente al menos 30 segundos después de calentarlo.
- De lo contrario se podría producir un derrame repentino del contenido y causar quemaduras.

No sostenga el alimento ni cualquier parte del mismo durante o inmediatamente después de la cocción.
- Utilice manoplas para horno ya que éste puede estar muy caliente y podría quemarse.
- Si retira bruscamente el plato de cerámica o el recipiente de cocción, el alimento se puede derramar y provocar quemaduras.

Si la superficie se resquebraja, apague la alimentación del aparato.
- Podría producirse una descarga eléctrica.

No raye el cristal de la puerta del horno con un objeto afilado.
- El cristal de podría dañar o quebrar.

No se apoye sobre el aparato ni deposite objetos (como ropa, la tapa del horno, velas o cigarrillos encendidos, platos, productos químicos, objetos metálicos, etc.) encima de éste.
- Los artículos como una prenda de ropa pueden quedar atrapados por la puerta.
- Se puede producir una descarga eléctrica, un incendio, problemas en el producto o lesiones personales.

No haga funcionar el aparato con las manos húmedas.
- Se puede producir una descarga eléctrica.

No rocíe materiales volátiles, como insecticidas, sobre la superficie del aparato.
- Además de ser perjudiciales para las personas, podrían provocar una descarga eléctrica, un incendio o problemas en el producto.



No aplique una fuerza excesiva ni golpee la puerta o el interior del aparato.
- Se puede deformar el producto o causar lesiones personales debido a una fuga de las ondas eléctricas.
- Apoyarse en la puerta puede provocar la caída del producto y causar lesiones personales.
- Si se daña la puerta, no utilice el aparato y póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.

No coloque el aparato sobre un objeto frágil, como el fregadero o un objeto de vidrio.
- Podría dañar el fregadero o el objeto de vidrio.

Utilice el aparato sólo después de cerrar la puerta.
- Si utiliza un aparato que éste contaminado por sustancias extrañas, como residuos de comida, podría tener problemas con el aparato.

Tenga cuidado al quitar el envoltorio de los alimentos que acabe de sacar del aparato.
- Si el alimento está caliente, al quitar el envoltorio se puede emitir vapor caliente abruptamente y usted podría quemarse.

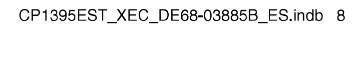
No desenchufe el aparato tirando del cable de alimentación; sujete el enchufe firmemente y tire de él en línea recta.
- Si se daña el cable se puede producir un cortocircuito, un incendio o una descarga eléctrica.

No acerque la cara ni el cuerpo al aparato durante la cocción o cuando abra la puerta al terminar la cocción.
- Procure que los niños no se acerquen al aparato.
- Podrían quemarse.

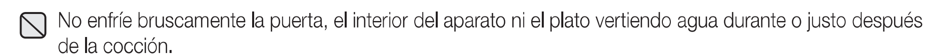
No coloque alimentos ni objetos pesados sobre la puerta abierta.
- Lo alimentos o los objetos se podrían caer y producir quemaduras o lesiones personales.










No enfríe bruscamente la puerta, el interior del aparato ni el plato vertiendo agua durante o justo después de la cocción.

- Podría dañar el aparato. El vapor o el agua atomizada podría causar quemaduras o lesiones personales.

Los aparatos no están preparados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.


## ADVERTENCIA Señales de advertencia importantes para la limpieza


No limpie el aparato rociando agua directamente.
No utilice benceno, alcohol ni disolventes para limpiar el aparato.

- Se puede producir decoloración, deformación, daños, descargas eléctricas o un incendio.

Antes de limpiar o proceder a tareas de mantenimiento, desenchufe el aparato del enchufe de la pared y quite los restos de comida de la puerta y del compartimiento de cocción.

- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.

No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producirse rotura del cristal.

No utilice el horno microondas para secar papeles ni tejidos.

Para mayor seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni de chorro de vapor.

Durante la limpieza las superficies se calientan más de lo normal, por lo que se debe mantener a los niños alejados del horno (sólo modelos con limpieza automática)

Los restos abundantes de derrames se han eliminar antes de efectuar la limpieza y durante ésta no se debe dejar ningún utensilio dentro del horno (sólo modelos con limpieza automática)


## PRECAUCIÓN Señales de precaución para la limpieza


Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.

Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.


Procure no hacerse daño al limpiar el aparato (exterior e interior).

- Se puede cortar con los bordes afilados del aparato.

No limpie el aparato con un limpiador con vaporizador.

- Se podrían producir corrosiones en el producto.



# PRECAUCIONES PARA EVITAR UN POSIBLE EXCESO DE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DE LAS MICROONDAS

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

**(a)** Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.

**( b )** No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.

**(c)** Si el horno está estropeado, no lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:

**(1)** La puerta (curvada)
**(2)** Las bisagras de la puerta (rotas o flojas)
**(3)** Los cierres y las superficies de cierre

**(d)** Sólo el personal cualificado del servicio técnico del microondas, formado por el fabricante, debe reparar y ajustar el horno.

Este producto es un equipo ISM del grupo 2 de Clase B. La definición del grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que intencionadamente se genera energía de radio-frecuencia que se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material, así como equipos EDM y de soldadura por arco. Los equipos de la Clase B son apropiados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro de energía de bajo voltaje en edificios de uso doméstico.






# índice



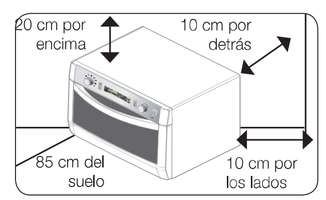


# instalación del horno microondas

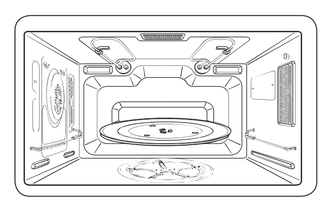
## INSTALACIÓN DEL HORNO

Coloque el horno en una superficie plana y nivelada a una altura mínima de 85 cm del suelo. La superficie debe poseer la firmeza suficiente para sostener el peso del horno con seguridad.

- Cuando instale el horno, la ventilación debe ser la adecuada, dejando para ello 10 cm (4 pulg.) de espacio como mínimo por detrás y en los laterales y 20 cm (8 pulg.) de espacio por encima.




- Retire todo el material de embalaje del interior del horno. Instale la bandeja de soporte y el plato giratorio. Compruebe que el plato giratorio gira sin problemas.





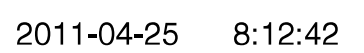
 Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

- No instale el microondas en entornos húmedos o calientes, como las inmediaciones de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.
- No instale el microondas en entornos húmedos o calientes, como las inmediaciones de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.





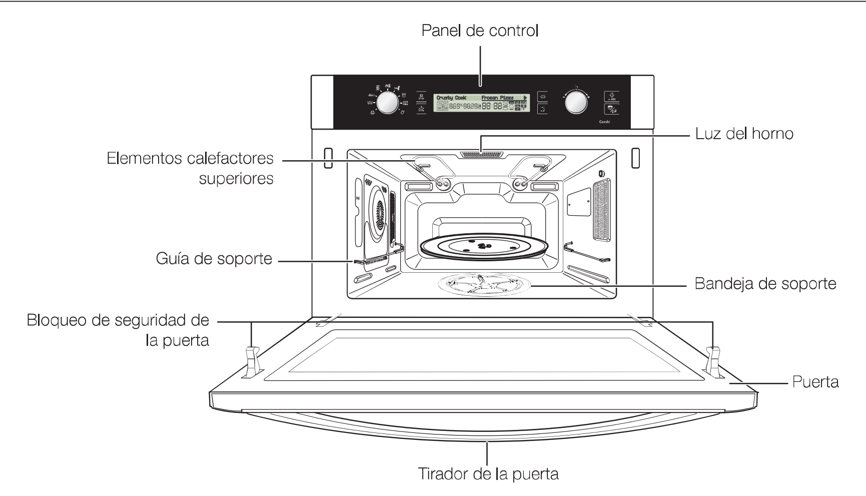






# funciones del horno

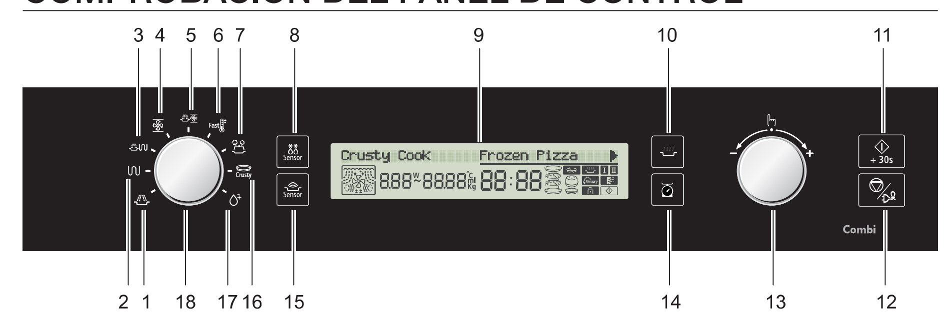
## COMPROBACIÓN DEL HORNO Y LAS PIEZAS




La guía de soporte se utiliza principalmente con la función de convección.




## COMPROBACIÓN DEL PANEL DE CONTROL

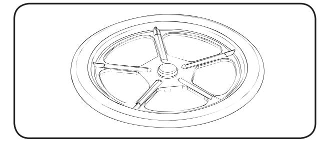



1. Modo microondas
2. Modo grill
3. Modo microondas + grill
4. Modo convección
5. Modo microondas + convección
6. Modo precalentamiento rápido
7. Modo de cocción al vapor por sensor
8. Botón Descongelación por sensor
9. Pantalla
10. Botón Mantener caliente
11. Botón Inicio
12. Botón Parada/Cancelar/Ahorro energía
13. Selector multifuncional/Botón de selección
14. Botón Guía del peso
15. Botón Cocción por sensor
16. Modo de tostado por sensor
17. Modo de limpieza por vapor
18. Selector de modos

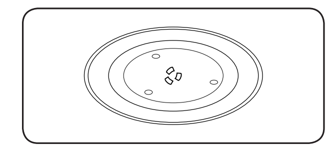
# ACCESORIOS

Los siguientes accesorios se suministran junto con el horno microondas:

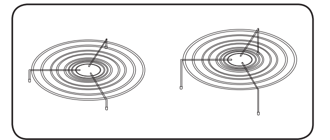
1. **Bandeja de soporte**: se debe colocar correctamente sobre el sensor del peso en la base del horno.
   - La bandeja de soporte hace girar el plato giratorio.




2. **Plato giratorio**: se debe colocar en el centro de la bandeja de soporte.
   - El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.

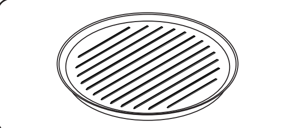


3. **Parrillas de metal** (parrilla superior, parrilla inferior): se deben colocar en el plato giratorio.
   - Las parrillas de metal se pueden utilizar para cocinar dos platos al mismo tiempo. Se puede colocar un plato pequeño en la plataforma giratoria y un segundo plato en la parrilla.
   - Las parrillas de metal se pueden utilizar en la cocción por convección, al grill y combinada.





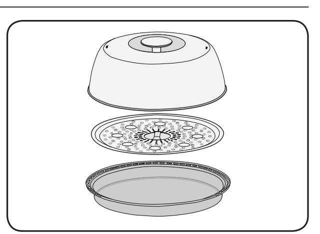
4. **Placa de descongelación**: se debe colocar en el centro del plato giratorio. La placa de descongelación se puede utilizar para descongelar alimentos.

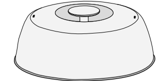


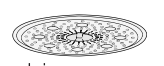

PRECAUCIÓN

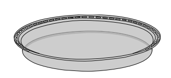
- No la utilice con las funciones de microondas (900 W) ( ), microondas+grill ( ), microondas+convección ( ), convección ( ), grill ( ). Utilícela sólo en el modo de descongelación. (Modo de descongelación automática por sensor y microondas 100 W/180 W)

5. **Vaporera**: se debe colocar en el plato giratorio.
   - La vaporera se puede utilizar para cocinar al vapor.

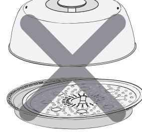
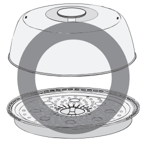



Tapa de acero inoxidable


Bandeja para vapor


Plato para vapor


PRECAUCIÓN

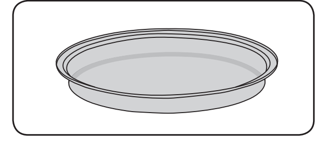



**Precaución**

- No utilice nunca esta vaporera con un producto o un modelo diferentes.
  Se podría causar un incendio o daños irreversibles en el producto.
- No utilice la vaporera sin agua o alimentos en su interior.
  Antes de utilizar esta vaporera, ponga en su interior al menos 500 ml de agua. Si la cantidad de agua es inferior a 500 ml, puede que no se cocine el alimento, o que se provoque un incendio o daños irreversibles en el producto.
- Tenga cuidado al sacar el contenido de la vaporera tras la cocción ya que estará muy caliente.
- La vaporera se debe utilizar sólo en los modos de cocción al vapor por sensor o microondas.
- Debe colocar la tapa en la vaporera de modo que encaje perfectamente en el plato para vapor.
  Los huevos o las castañas pueden explotar si no se coloca el plato y la tapa para vapor tal como se indica en el manual de instrucciones.



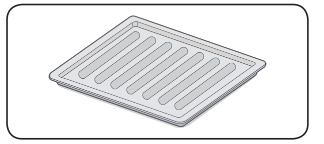
6. **Placa tostadora.**
   - La placa tostadora se utiliza para dorar la parte inferior de la comida en las modalidades de microondas + grill o de microondas + convección y para mantener la repostería y la masa de pizza crujientes.



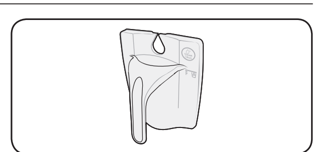
7. **Bandeja cuadrada.**




   - No la utilice con las funciones de microondas (), microondas+grill () y microondas+convección () ya que se podrían generar chispas.



8. **Recipiente de agua limpia**: se debe colocar en el lado derecho del horno.






# antes de empezar

Enchufe el horno. En este momento no verá nada en la pantalla.
Abra la puerta, la pantalla parpadeará y mostrará "0". El horno está operativo.
El horno dispone de un modo de ahorro de energía.
De manera predeterminada el horno se pone en el modo de ahorro de energía tras 5 minutos de inactividad. En el modo de ahorro de energía la pantalla se queda en blanco y el horno no se puede utilizar.
Para salir del modo de energía, abra la puerta y en la pantalla se verá “0”. El horno está operativo.

## INSTALACIÓN DEL HORNO

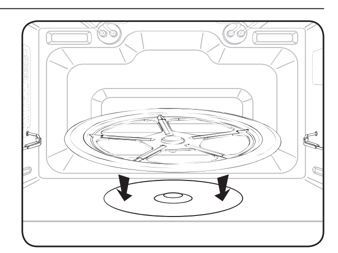
### Instalación del horno microondas

**1.** Ponga el horno sobre una superficie plana y resistente y enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente puesta a tierra.
Para que el horno tenga una ventilación adecuada, deje por lo menos un espacio de diez centímetros (cuatro pulgadas) detrás, encima y a cada lado del horno.

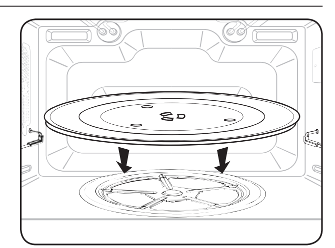
**2.** Abra la puerta del horno tirando del tirador en la parte inferior de la puerta.

**3.** Limpie el interior del horno con un paño húmedo.

**4.** Coloque la bandeja de soporte en la ranura del centro del horno.



**5.** Coloque el plato giratorio en el centro de la bandeja de soporte.





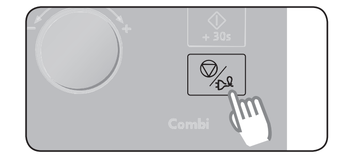




## Configuración del modo de ahorro de energía

El horno dispone de un modo de ahorro de energía. Esto facilita el ahorro de energía cuando no se utiliza el horno.

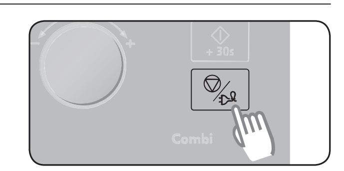
- De manera predeterminada el horno se pone en el modo de ahorro de energía tras 5 minutos de inactividad. En el modo de ahorro de energía la pantalla se queda en blanco y el horno no se puede utilizar.
- Para salir del modo de energía, abra la puerta y en la pantalla se verá “0”. El horno está operativo.
- Si desea poner el horno en el modo de ahorro de energía pulse el botón **Cancelar/Parada/Ahorro energía** durante 3 segundos.



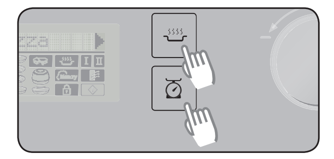



## Configuración del idioma

1. Pulse el botón **Cancelar/Parada/Ahorro energía** para la pantalla de espera.

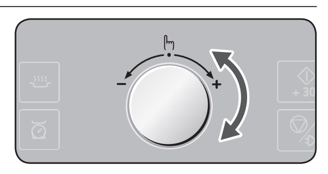



2. Pulse los botones **Mantener caliente** y **Guía del peso** al mismo tiempo.

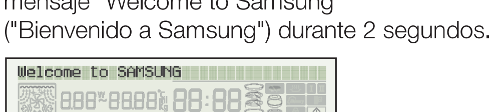


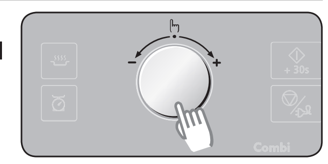
3. Establezca el idioma girando el **selector multifuncional**.
   (English -> Français -> Italiano -> Nederlands -> Español -> Deutsch -> Polski-> Русский)



4. Pulse el **botón de selección** para seleccionar el idioma. Si la configuración es correcta verá el mensaje "Welcome to Samsung" ("Bienvenido a Samsung") durante 2 segundos.









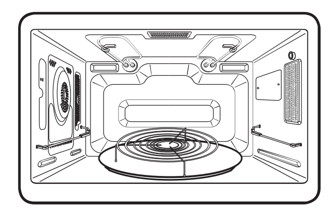


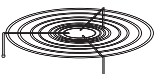

# uso del horno



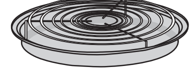
## USO DEL MODO DE CONVECCIÓN

Los alimentos se calientan mediante dos elementos calefactores en la parte superior de la cavidad y un elemento calefactor por convección, mientras que un ventilador lateral distribuye el calor de manera uniforme. En el plato giratorio se coloca la parrilla inferior o la parrilla inferior + la placa tostadora. La bandeja cuadrada se coloca sobre la guía de soporte.

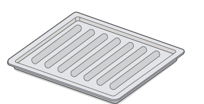




Parrilla inferior

Parrilla inferior + Placa tostadora

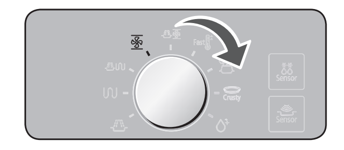


Bandeja cuadrada

### Configuración de la convección ()

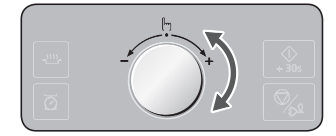
1. Gire el dial **selector de modos** hasta la posición del modo de convección.



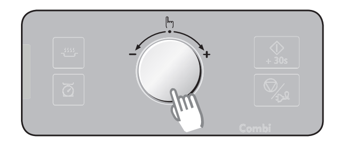





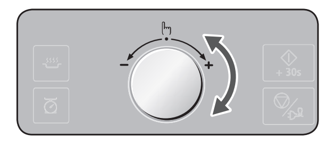
2. Gire el **selector multifuncional** hasta la temperatura deseada. (Predeterminada: 180 °C)



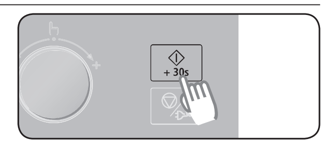
3. Pulse el **botón de selección** para ajustar la temperatura deseada.



4. Ajuste el tiempo de cocción girando el **selector multifuncional**. (Máximo 90 minutos)
   - Si no establece el tiempo de cocción, funciona en el modo de precalentamiento. (Máximo 90 minutos)



5. Pulse el botón **Inicio**.
   - El indicador de la temperatura (°C) de la pantalla se ilumina; comenzará a parpadear cuando se alcance la temperatura ajustada.









Durante la cocción, se pueden cambiar los ajustes del **tiempo de cocción** y la **temperatura**.
- Tiempo de cocción: Basta con girar el **selector multifuncional**.
- Temperatura: Pulse el **botón de selección** y, a continuación, gire el **selector multifuncional**.

En el modo de convección, los calentadores superior y por convección se apagan y se encienden durante la cocción para mantener la temperatura deseada.

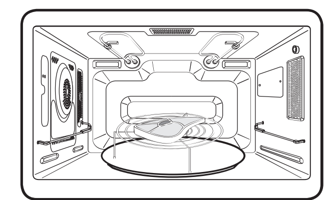


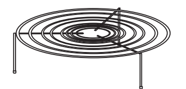
**Importante**

1. Utilice siempre guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.
2. Cuando use el modo de convección, debe tener la seguridad de que las bandejas de vidrio para horno aguantan temperaturas de cocción de 40 a 230 °C.

# USO DEL MODO DE GRILL

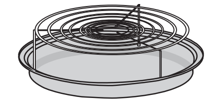
El alimento se calienta desde el grill superior.
(posición horizontal)
Para cocinar al grill, abra la puerta y coloque la comida sobre la parrilla.







Parrilla superior



Parrilla superior + Placa tostadora

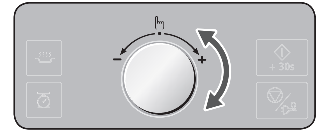
## Ajuste del grill ( )

El grill permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin necesidad de utilizar microondas.

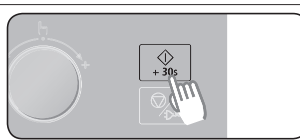
**1.** Gire el dial **selector de modos** hasta la posición del modo de grill.




**2.** Ajuste el tiempo de cocción girando el **selector multifuncional**.
(El tiempo de cocción máximo es 90 minutos.)



**3.** Pulse el botón **Inicio**.

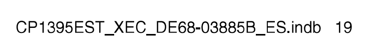





**Importante**

1. Utilice siempre guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.
2. Compruebe que el elemento que se calienta esté en posición horizontal.

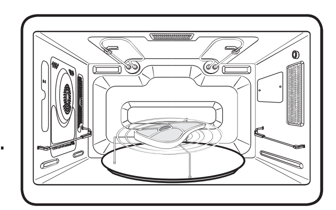


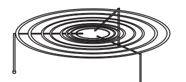




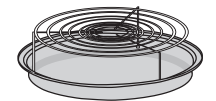

# USO DEL MODO MICROONDAS + GRILL

El alimento se calienta desde los calefactores superiores junto con la energía de las microondas.
Para cocinar al grill, abra la puerta y coloque la comida sobre la parrilla.
No utilice la bandeja cuadrada en el modo de microondas + grill.

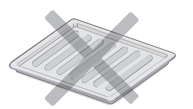




Parrilla superior



Parrilla superior + Placa tostadora

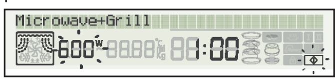


⚠ Bandeja cuadrada

## Ajuste del modo microondas + grill ( )

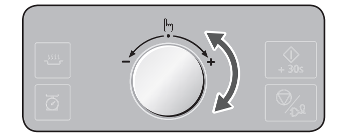
También puede combinar la cocción por microondas con el grill para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

1. Gire el dial **selector de modos** hasta la posición del modo de microondas + grill.

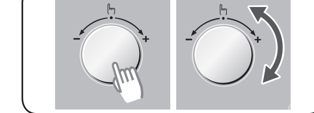





2. Ajuste el tiempo de cocción girando el **selector multifuncional**.
   (El tiempo de cocción máximo es 90 minutos.)



3. Si desea cambiar el nivel de potencia, pulse el **botón de selección** y elija el nivel de potencia deseado girando el **selector multifuncional**.
   - Predeterminada: 600 W
   - 600, 450, 300, 180, 100 W

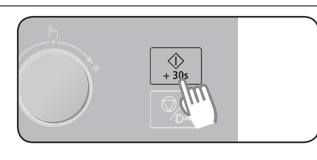




4. Pulse el botón **Inicio**.



**Resultado:** Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y "End (Fin)" parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.






Puede cambiar el tiempo de cocción y el nivel de potencia durante la cocción.
- Tiempo de cocción: Basta con girar el **selector multifuncional**.
- Nivel de potencia: Pulse el **botón de selección** y, a continuación, gire el **selector multifuncional**.



**Importante**

1. Utilice SIEMPRE utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.
2. Utilice SIEMPRE manoplas cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.
3. Compruebe que el elemento que se calienta esté en posición horizontal.





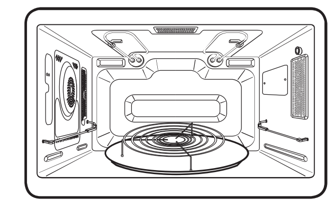


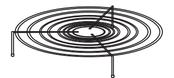




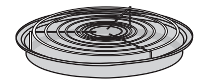
# USO DEL MODO MICROONDAS + CONVECCIÓN

Los alimentos se calientan con dos grill y un elemento calefactor por convección, junto con las energías de las microondas, mientras que un ventilador lateral distribuye el calor de manera uniforme.
En el plato giratorio se coloca la parrilla inferior o la parrilla inferior + la placa tostadora. No utilice la bandeja cuadrada en el modo de microondas + convección.

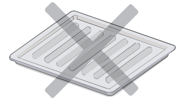




Parrilla inferior



Parrilla inferior + Placa tostadora

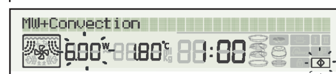


⚠ Bandeja cuadrada



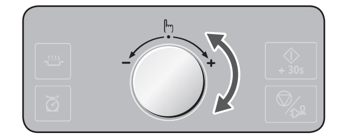
## Ajuste del modo microondas + convección ()

1. Gire el dial **selector de modos** hasta la posición del modo microondas + convección.

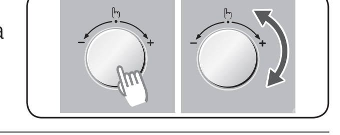





2. Ajuste el tiempo de cocción girando el **selector multifuncional**.
   (El tiempo de cocción máximo es 90 minutos.)

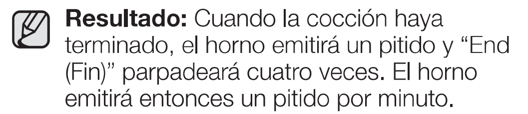


3. Si desea cambiar el nivel de potencia, pulse el **botón de selección** y elija el nivel de potencia deseado girando el **selector multifuncional**.
   - Predeterminada: 600 W
   - 600, 450, 300, 180, 100 W

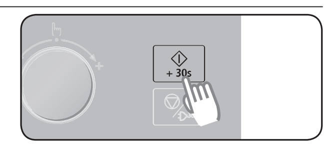


4. Si desea cambiar la temperatura, pulse el **botón de selección** y elija la temperatura deseada girando el **selector multifuncional**.
   (40 -210 °C)
   - Predeterminada: 180 °C
   - 40-210 °C

5. Pulse el botón **Inicio**.



**Resultado:** Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y “End (Fin)” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.






Puede cambiar el tiempo de cocción y el nivel de potencia durante la cocción.
- Tiempo de cocción: Basta con girar el **selector multifuncional**.
- Nivel de potencia: Pulse el **botón de selección** y, a continuación, gire el **selector multifuncional**.











**Importante**

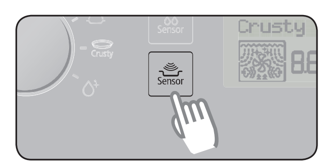
1. Utilice SIEMPRE utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.
2. Utilice SIEMPRE manoplas cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.
3. Compruebe que el elemento que se calienta esté en posición horizontal.

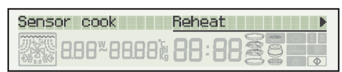
## USO DEL MODO DE COCCIÓN POR SENSOR

Las veinticinco funciones de cocción por sensor incluyen/proporcionan tiempos de cocción preprogramados.
No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.
Puede ajustar el modo de cocción por sensor girando el selector multifuncional.

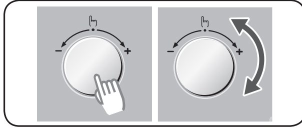
**1.** Pulse el botón **Cocción por sensor**.

- Si se muestra el icono '▶' en la pantalla, puede pasar a la siguiente etapa. Si se muestra el icono '◀' en la pantalla, puede volver a la etapa anterior.

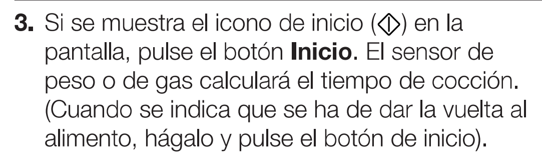


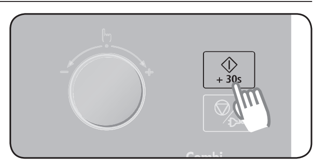




**2.** Seleccione la categoría de la cocción y el artículo con el **selector multifuncional** y pulsando el botón **de selección**.
- Si en la pantalla se muestra 'Check the weight range (Comprobar rango de peso)', compruebe que utiliza el accesorio aconsejado.



**3.** Si se muestra el icono de inicio (◇) en la pantalla, pulse el botón **Inicio**. El sensor de peso o de gas calculará el tiempo de cocción. (Cuando se indica que se ha de dar la vuelta al alimento, hágalo y pulse el botón de inicio).






**Resultado:** Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y se mostrará "Ready. Enjoy your meal. End (Preparado. Disfrute de la comida. Fin)" El horno emitirá entonces tres pitidos por minuto.

Estimated cook time 350 15:30



Una vez decidido el último elemento de cocción, el icono '▶' desaparecerá de la pantalla y parpadeará el icono de inicio (◇).
Si se necesitan accesorios, éstos se mostrarán en la pantalla.









Los programas con sensor no se pueden utilizar cuando el horno está caliente. Si en la pantalla se muestra “NOW COOLING” (ENFRIANDO), el ventilador funciona automáticamente para enfriar el horno mientras “NOW COOLING” (ENFRIANDO) se muestra en la pantalla. Si tiene prisa y desea cocer el alimento manualmente, seleccione el nivel de potencia, la temperatura y el tiempo de cocción adecuados.

## Funciones de cocción por sensor



La siguiente tabla presenta los 25 programas de cocción por sensor. Contiene sus cantidades, tiempos de espera tras la cocción y recomendaciones adecuadas. Los tiempos de cocción y los niveles de potencia están preprogramados para mayor facilidad.
Utilice manoplas para sacarlo.



| Alimento | | Tamaño porción | Plato/ accesorio | Tiempo reposo (min) | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| Recalentar | | | | | |
| **Bebidas** Café, leche, té, agua (a temperatura ambiente) | | 150-250 g (1 taza o 1 tazón) | Taza o tazón de cerámica | 1-2 | Vierta el líquido en las tazas o tazones de cerámica y caliente sin cubrir. Ponga en el centro del plato giratorio. Deje calentar en el horno microondas. Remueva las bebidas antes y después del tiempo de reposo. Tenga cuidado al sacar las tazas (consulte las instrucciones de seguridad para líquidos). |
| **Comida preparada** | **Plato combinado refrigerado** | 300-500 g | Plato apto para microondas | 3 | Coloque en un plato de cerámica y cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga el alimento en el centro del plato giratorio. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (por ejemplo, carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta). |
| | **Comida congelada preparada** (-18 °C) | 300-500 g | Plato apto para microondas | 3-4 | Perfore el envoltorio de la comida preparada congelada. Ponga el alimento en el centro del plato giratorio. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (por ejemplo, carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta). |

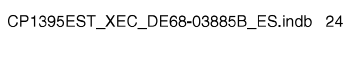






| Alimento | | Tamaño porción | Plato/ accesorio | Tiempo reposo (min) | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| Sopa/Salsa | Sopa/Salsa frías | 300-500 g | Plato apto para microondas | 2-3 | Vierta en un plato sopero o bol de cerámica y cubra con una tapa de plástico mientras se calienta. Ponga la sopa en el centro del plato giratorio. Remueva con cuidado antes y después del tiempo de reposo. |
| | Sopa/Salsa congeladas (-18 °C) | 300-500 g | Plato apto para microondas | 2-3 | Perfore el envoltorio de la sopa y colóquelo en el centro del plato giratorio. Ponga la sopa en el centro del plato giratorio. Remueva con cuidado antes y después del tiempo de reposo. |
| Acompañamientos | | | | | |
| Verduras | Brócoli | 200-600 g | Plato apto para microondas | 1-2 | Lave y limpie el brócoli y córtelo en cabezuelas. Coloque en un recipiente de cristal con tapa. Añada 45 ml (3 cucharadas soperas) de agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Cocine con tapa. Remueva una vez terminada la cocción. |
| | Zanahorias | 200-600 g | Plato apto para microondas | 1-2 | Lave las zanahorias y córtelas en rodajas regulares. Coloque en un recipiente de cristal con tapa. Añada 45 ml (3 cucharadas soperas) de agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Cocine con tapa. Remueva una vez terminada la cocción. |
| | Judías verdes | 200-600 g | Plato apto para microondas | 1-2 | Lave y limpie las judías verdes (con vainas). Coloque en un recipiente de cristal con tapa. Añada 45 ml (3 cucharadas soperas) de agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Cocine con tapa. Remueva una vez terminada la cocción. |





| Alimento | | Tamaño porción | Plato/ accesorio | Tiempo reposo (min) | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| Patatas | Patatas peladas | 400-800 g | Plato apto para microondas | 2-3 | Lave y pele las patatas y córtelas en trozos regulares. Coloque en un recipiente de cristal con tapa. Añada 45-60 ml (3-4 cucharadas soperas) de agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Cocine con tapa. |
| | Patatas asadas | 200 g-1 kg | | 3-5 | Lave y limpie las patatas y pinche la piel con un tenedor. Unte la piel con aceite de oliva y especias. Ponga las patatas (cada una de unos 200 g) unas junto a otras en la parrilla inferior. Coloque la parrilla en la placa tostadora. |
| Arroz | | 200-400 g | Plato apto para microondas | 5-10 | Utilice arroz blanco precocido y añada el doble de agua fría. Ponga en un recipiente de cristal de pyrex con tapa. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Cocine con tapa. |
| Carne/aves/pescado | | | | | |
| Buey | Filetes de ternera<br><br>Poco hecho<br>Al punto<br>Muy hecho | 300-800 g | | - | Coloque los filetes uno junto al otro en la parrilla superior. Coloque la parrilla en la placa tostadora. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Pulse el botón de inicio para continuar el proceso. |
| | Roast Beef/ Cordero<br><br>Poco hecho<br>Al punto<br>Muy hecho | 800 g-1,5 kg | | 5-10 | Unte con aceite la ternera o el cordero y sazónelos (sólo pimienta, la sal se debe añadir una vez asados). Coloque la carne en la parrilla inferior con la parte de la grasa hacia abajo. Coloque la parrilla en la placa tostadora. Dé la vuelta cuando el horno emita un pitido. Una vez asada la carne y durante el tiempo de reposo, envuelva en papel de aluminio. Deje reposar hasta que alcance el nivel de cocción que prefiera. |







| Alimento | | Tamaño porción | Plato/ accesorio | Tiempo reposo (min) | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| Pollo | Pollo troceado | 500 g-1,2 kg | | 2 | Con un cepillo unte con aceite y especias los pedazos de pollo refrigerados. Coloque en la parrilla superior con la parte de la piel hacia abajo. Coloque la parrilla en la placa tostadora. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Pulse el botón de inicio para continuar el proceso. |
| | Pollo entero | 1,1-1,7 kg | | 5 | Unte el pollo refrigerado con aceite y especias. Ponga el pollo con las pechugas hacia abajo en el centro de la parrilla inferior. Coloque la parrilla en la placa tostadora. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Pulse el botón de inicio para continuar el proceso. |
| Pescado | Pescado asado | 300-800 g | | 3 | Unte con aceite la piel del pescado y añada hierbas y especias. Coloque los pescados uno junto al otro, cabeza con cola, sobre la parrilla superior. Coloque la parrilla en la placa tostadora. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Pulse el botón de inicio para continuar el proceso. |
| | Filete a la parrilla | 300-800 g | | 3 | Coloque los filetes de salmón o de pescado uno junto al otro en la parrilla superior. Coloque la parrilla en la placa tostadora. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Pulse el botón de inicio para continuar el proceso. |
| Comidas preparadas | | | | | |
| Minipizza congelada (-18 °C) | | 100-400 g | | - | Coloque los snacks de pizza congelados en círculo en la parrilla inferior. |
| Lasaña congelada (-18 °C) | | 400-800 g | Plato apto para microondas | 3-4 | Coloque la lasaña en una bandeja de pyrex o cerámica de tamaño adecuado. Ponga la bandeja en la parrilla inferior. |









| Alimento | Tamaño porción | Plato/ accesorio | Tiempo reposo (min) | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|
| Panecillos congelados (-18 °C) | 100-400 g | | 3-5 | Coloque los panecillos congelados en círculo sobre la parrilla inferior. |
| Pasteles congelados (-18 °C) | 400 g-1,2 kg | | 5-25 | Coloque un pastel en el centro, o pedazos de pastel lado a lado, en la parrilla inferior. Gracias al calentador por convección el pastel se calentará y quedará crujiente. Este programa es adecuado para pasteles (redondos) y en porciones, como tartas de fruta con cobertura dorada, tartas glaseadas o con semillas. No es adecuado para pasteles rellenos de nata ni con cobertura de chocolate. |







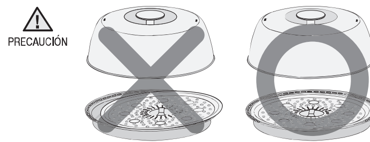
# USO DEL MODO DE COCCIÓN AL VAPOR POR SENSOR

La función de cocción al vapor por sensor proporciona tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer el tiempo de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el modo de cocción al vapor por sensor girando el **selector multifuncional**.

En primer lugar, coloque la vaporera (con alimentos) en el centro del plato giratorio. A continuación cierre la puerta.

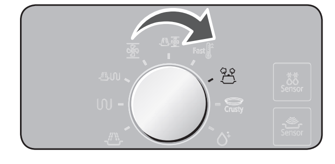
## Uso del contenedor (vaporera)




**1.** Gire el dial selector de modos hasta la posición del modo **Cocción al vapor por sensor**.



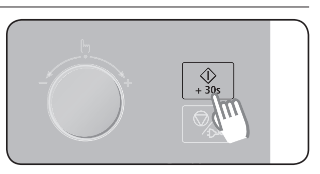







2. Ajuste el tipo de cocción girando el selector multifuncional. (Consulte las páginas 29 a30)
   - Si en la pantalla se muestra 'Check the weight range (Comprobar rango de peso)', compruebe que utiliza el accesorio aconsejado.

**3.** Pulse el botón **Inicio**. (Durante la cocción, funciona el sensor de gas automático.)



**Resultado:** Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y se mostrará "Ready. Enjoy your meal. End (Preparado. Disfrute de la comida. Fin)" El horno emitirá entonces tres pitidos por minuto.



## Funciones de cocción al vapor por sensor

La siguiente tabla presenta los 5 programas de cocción al vapor por sensor. Contiene sus cantidades, tiempos de espera tras la cocción y recomendaciones adecuadas.
Los tiempos de cocción y los niveles de potencia están preprogramados para mayor facilidad.
Estos programas sólo se pueden utilizar junto con el accesorio para vapor. Utilice manoplas para sacarlo.



| Alimento | Tamaño ración (kg) | Plato | Tiempo reposo (min) | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|
| **Verduras troceadas** | 200-500 g | más 500 ml de agua fría | - | Enjuague y limpie las verduras, córtelas en rodajas o en trozos de tamaño parecido.<br>Vierta ½ l de agua en el plato para vapor de la vaporera.<br>Inserte la bandeja para vapor en el plato para vapor, añada las verduras y cubra con la tapa de acero inoxidable.<br>Coloque la vaporera en el plato giratorio.<br>Este programa es adecuado para trozos medianos de verduras, como, por ejemplo, floretes de brócoli o de coliflor y rodajas de zanahoria. |
| **Verduras enteras** | 200-800 g | más 500 ml de agua fría | - | Enjuague y limpie las verduras.<br>Vierta ½ l de agua en el plato para vapor de la vaporera.<br>Inserte la bandeja para vapor en el plato para vapor, añada las verduras y cubra con la tapa de acero inoxidable.<br>Coloque la vaporera en el plato giratorio.<br>Este programa es ideal para verduras enteras, como mazorcas de maíz, alcachofas, coliflores enteras, patatas pequeñas y col cortada en cuartos. |











| Alimento | Tamaño ración (kg) | Plato | Tiempo reposo (min) | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|
| **Filetes de pescado** | 100-600 g | más 500 ml de agua fría | - | Enjuague y limpie los filetes de pescado.<br>Vierta ½ l de agua en el plato para vapor de la vaporera.<br>Inserte la bandeja para vapor en el plato para vapor, añada los filetes de pescado uno junto al otro. Puede añadirles sal, hierbas y 1-2 cucharadas soperas de zumo de limón. Cubra con la tapa de acero inoxidable. Coloque la vaporera en el plato giratorio. Este programa es adecuado para filetes de pescado como rosada, abadejo y bacalao. |
| **Huevos cocidos** | 100-500 g | más 500 ml de agua fría | 1-2 | Vierta ½ l de agua en el plato para vapor de la vaporera.<br>Inserte la bandeja para vapor en el plato para vapor. Perfore 3-8 huevos frescos, cada uno de unos 60 g (tamaño mediano) y colóquelos en las cavidades pequeñas de la bandeja. Cuba con la tapa de acero inoxidable y ponga la vaporera en el plato giratorio. Después de cocer al vapor deje reposar 2-5 minutos. |
| **Patatas en dados** | 100-500 g | más 500 ml de agua fría | 1-2 | Enjuague y pele las patatas. Corte las patatas en dados regulares.<br>Vierta ½ l de agua en el plato para vapor de la vaporera.<br>Inserte la bandeja para vapor en el plato para vapor, distribuya los dados de patata y cubra con la tapa de acero inoxidable. Coloque la vaporera en el plato giratorio. |









# USO DEL MODO MANUAL DE COCCIÓN AL VAPOR

Con la vaporera, no sólo puede cocer al vapor con sensor sino también de manera manual; consulte la tabla Cocción manual al vapor a la derecha.

El siguiente procedimiento explica cómo cocinar al vapor manualmente. (págs. 50-51)

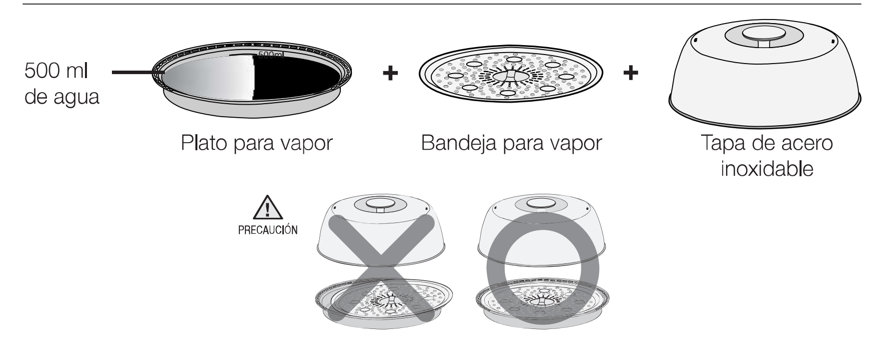
Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando solo.

En primer lugar, coloque la vaporera (con alimentos) en el centro del plato giratorio.

A continuación cierre la puerta.



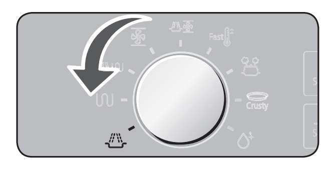
## Uso del contenedor



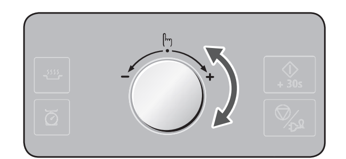



1. Gire el dial selector de modos hasta la posición del modo **Microondas**.

   **Resultado:** Aparecen las indicaciones de 900 W (máximo poder de cocción): Seleccione el nivel de potencia adecuado girando el **selector multifuncional** hasta que se visualice el voltaje correspondiente. Establezca el nivel de potencia (900 W) aconsejado en la guía de cocción manual al vapor de las págs. 50-51.



2. Seleccione el tiempo de cocción girando el **selector multifuncional**.
   Establezca el tiempo de cocción aconsejado en la guía de cocción manual al vapor de las págs. **50-51.**



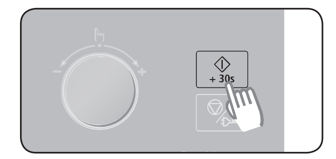








3. Pulse el botón **Inicio**.




 **Resultado:** La luz del horno se encenderá y comenzará a girar el plato giratorio.

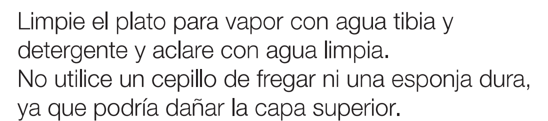
- La cocción comienza; cuando termine, el horno emitirá cuatro pitidos.
- La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
- La hora actual se muestra de nuevo.

**Precaución**

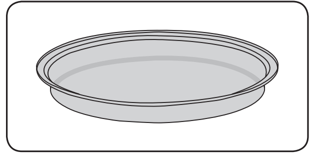
- No utilice nunca esta vaporera con un producto o un modelo diferentes.
  Se podría causar un incendio o daños irreversibles en el producto.
- No utilice la vaporera sin agua o alimentos en su interior.
  Antes de utilizar esta vaporera, ponga en su interior al menos 500 ml de agua. Si la cantidad de agua es inferior a 500 ml, puede que no se cocine el alimento, o que se provoque un incendio o daños irreversibles en el producto.
- Tenga cuidado al sacar el contenido de la vaporera tras la cocción ya que estará muy caliente.
- Debe colocar la tapa en la vaporera de modo que encaje perfectamente en el plato para vapor.
  Los huevos o las castañas pueden explotar si no se coloca el plato y la tapa para vapor tal como se indica en el manual de instrucciones.



## Cómo limpiar el plato para vapor



Limpie el plato para vapor con agua tibia y detergente y aclare con agua limpia.
No utilice un cepillo de fregar ni una esponja dura, ya que podría dañar la capa superior.



 El plato para vapor no resiste los lavavajillas.



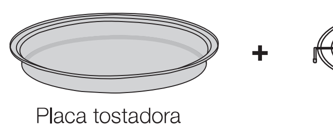




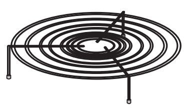


# USO DEL MODO DE TOSTADO POR SENSOR

Normalmente, cuando se cocina en un horno microondas con el grill o la modalidad microondas en hornos por convección/grill, la comida, como la repostería y la pizza, se reblandece por su parte inferior. Gracias a la placa tostadora de Samsung conseguirá que los alimentos queden crujientes. La placa tostadora también se puede utilizar para panceta, huevos, salchichas, etc.





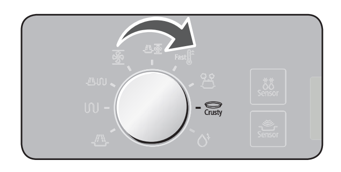


Placa tostadora + Parrilla inferior o Parrilla superior

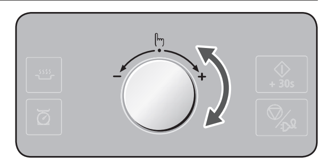


1. Gire el dial selector de modos hasta la posición del modo **Tostado por sensor**.



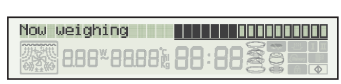



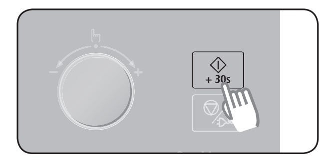
2. Ajuste el tiempo de cocción girando el **selector multifuncional**.
   (Consulte la página 34).





3. Pulse el botón **Inicio**. Se iniciará la detección automática del peso.
   (Si se pulsa el botón de cancelar durante este proceso, la pantalla vuelve a la etapa anterior.)




4. La pantalla muestra el peso y el tiempo de cocción estimados y se inicia ésta automáticamente.

**Resultado:** Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y se mostrará “Ready. Enjoy your meal. End (Preparado. Disfrute de la comida. Fin)" El horno emitirá entonces tres pitidos por minuto.




En la pantalla se muestran se muestran los iconos de los accesorios.









Los programas con sensor no se pueden utilizar cuando el horno está caliente. Si en la pantalla se muestra “NOW COOLING” (ENFRIANDO), el ventilador funciona automáticamente para enfriar el horno mientras “NOW COOLING” (ENFRIANDO) se muestra en la pantalla. Si tiene prisa y desea cocer el alimento manualmente, seleccione el nivel de potencia, la temperatura y el tiempo de cocción adecuados.

## Funciones de tostado por sensor

La siguiente tabla presenta los 5 programas de tostado por sensor.
Contiene sus cantidades, tiempos de espera tras la cocción y recomendaciones adecuadas.
Los tiempos de cocción y los niveles de potencia están preprogramados para mayor facilidad.
Coloque siempre la placa tostadora grande y la parrilla en el centro del horno.
Utilice manoplas para sacarlo.



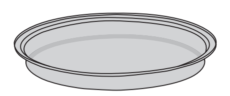

| Alimento | Tamaño ración (kg) | Accesorio | Tiempo reposo (min) | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|
| Pizza congelada | 200-500 g | | - | Coloque la pizza en la placa tostadora en la parrilla superior, en el centro del plato giratorio. |
| Patatas panadera congeladas | 200-500 g | | - | Coloque las patatas uniformemente en la placa tostadora en la parrilla superior, en el centro del plato giratorio. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Pulse el botón de inicio para continuar el proceso. |
| Porciones de patata | 200-400 g | | 1-2 | Corte la patata en porciones o tacos. Unte con aceite de oliva, sal y especias. Coloque las patatas en la placa tostadora en la parrilla superior, en el centro del plato giratorio. Dé la vuelta a las patatas en cuanto suene el pitido. Pulse el botón de inicio para continuar el proceso. |
| Quiche | 400-800 g | | 5-10 | Ponga la masa de quiche en la placa tostadora y añada el relleno. Coloque la quiche en la parrilla inferior, en el centro del plato giratorio. |
| Galletas | 100-300 g | | 2-5 | Coloque las galletas en la placa tostadora y ponga ésta en la parrilla inferior, en el centro del plato giratorio. |



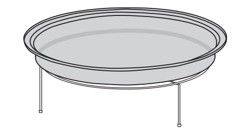
# USO DEL MODO MANUAL DE TOSTADO

Normalmente, cuando se cocina en un horno microondas con el grill o la modalidad microondas en hornos por convección/grill, la comida, como la repostería y la pizza, se reblandece por su parte inferior. El uso de la placa tostadora de Samsung le ayudará a obtener resultados crujientes en su comida. La placa tostadora también se puede utilizar para panceta, huevos, salchichas, etc.





Placa tostadora en el plato giratorio



Placa tostadora + parrilla superior

1. Precaliente la placa tostadora, como se ha explicado.

   Antes de utilizar la placa tostadora, precaliéntela seleccionando la modalidad combinada entre 3 y 5 minutos:
   - Combinación de convección (180 °C) y microondas (600 W de nivel de potencia).
   - Combinación de grill y microondas (600 W de nivel de potencia).

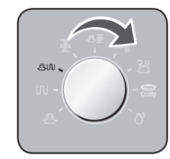
   Utilice siempre guantes de horno ya que la placa tostadora estará muy caliente.

2. Si cocina alimentos como panceta y huevos, unte la placa con aceite para que se doren correctamente.
   - Observe que la placa tostadora tiene una capa de teflón que no es resistente a los arañazos. No use objetos puntiagudos, tal como un cuchillo, para cortar sobre la placa tostadora.
   - Use accesorios de plástico para evitar arañazos en la superficie de la placa tostadora o retire la comida de la placa antes de cortar.

3. Coloque la comida en la placa tostadora.
   - No coloque ningún recipiente sobre la placa tostadora que no sea resistente al calor (cuencos de plástico, por ejemplo).

4. Coloque la placa tostadora en la parrilla metálica (o plato giratorio) del microondas.
   - No coloque nunca la placa tostadora sin el plato giratorio.

5. Gire el dial **selector de modos** hasta la posición del modo combinado (microondas + grill o microondas + convección).





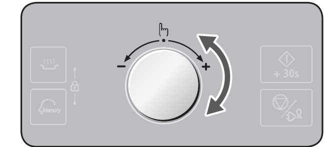








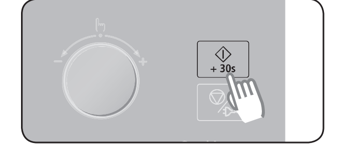
**6.** Seleccione el tiempo de cocción girando el **selector multifuncional**.
Establezca el tiempo de cocción aconsejado en la guía de tostado manual de la pág. 60.



**7.** Pulse el botón **Inicio**.

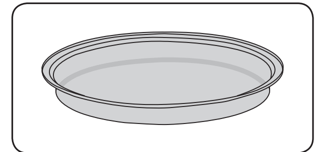


**Resultado:** Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y “End (Fin)” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.




## Cómo limpiar la placa tostadora

Limpie la placa tostadora con agua tibia y detergente y aclare con agua limpia.
No utilice un cepillo de fregar ni una esponja dura, ya que podría dañar la capa superior.





La placa tostadora no resiste los lavavajillas.





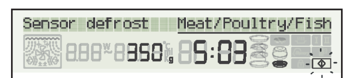


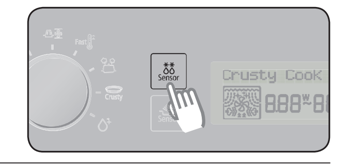

# USO DEL MODO DE DESCONGELACIÓN POR SENSOR

## Configuración del modo de descongelación por sensor

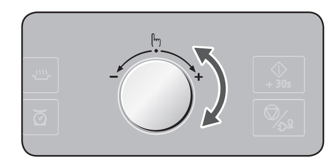
Puede elegir entre dos ajustes preprogramados de microondas. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Basta con seleccionar el ajuste y el peso de los alimentos para iniciar la descongelación. Abra la puerta. Coloque la comida congelada en el centro de la placa de descongelación. Cierre la puerta.

1. Pulse el botón **Descongelación por sensor**.



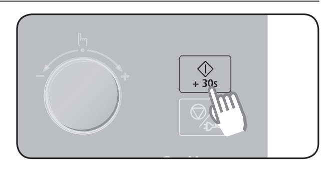




2. Ajuste el tipo de cocción girando el **selector multifuncional**.
   - Si en la pantalla se muestra ‘Check the weight range (Comprobar rango de peso)’, compruebe que utiliza el accesorio aconsejado.






3. Pulse el botón **Inicio**. Se iniciará la detección automática del peso.



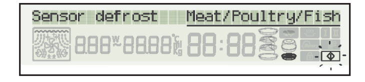

4. La pantalla muestra el peso y el tiempo de descongelación estimados y se iniciará ésta automáticamente.
   (Cuando se indica que se ha de dar la vuelta al alimento, hágalo y pulse el botón de inicio.)



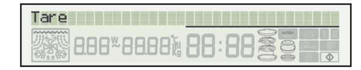
**Cómo cambiar los accesorios de descongelación.**

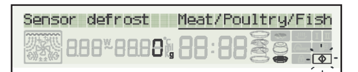
Puede elegir otros platos pero ha de utilizar los accesorios aconsejados en este manual. (Consulte la página 38).

- Coloque el plato que desee utilizar.




- Pulse el botón de guía del peso durante 3 segundos. El icono de los accesorios desaparece de la pantalla.














- Abra la puerta. Coloque la comida congelada en el centro del plato giratorio.
- Pulse el botón **Inicio**. El sensor de peso calcula el peso y el tipo de descongelación. La pantalla muestra ambos.






Los programas con sensor no se pueden utilizar cuando el horno está caliente. Si en la pantalla se muestra “NOW COOLING” (ENFRIANDO), el ventilador funciona automáticamente para enfriar el horno mientras “NOW COOLING” (ENFRIANDO) se muestra en la pantalla. Si tiene prisa y desea cocer el alimento manualmente, seleccione el nivel de potencia, la temperatura y el tiempo de cocción adecuados.

## Guías de los programas de descongelación por sensor

La siguiente tabla presenta los 2 programas de descongelación por sensor, las cantidades, los tiempos de reposo y las recomendaciones. Retire el envoltorio antes de descongelar la comida.

Coloque carne, aves, pescado o verduras congelados en la placa de descongelación en el plato giratorio.

| Alimentos congelados (-18 ˚C) | Tamaño ración (kg) | Tiempo reposo (min) | Recomendaciones |
|---|---|---|---|
| **Carne/aves/ pescado** | 200 g-2 kg | 20-120 | Cubra siempre los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne en cuanto suene el pitido. (El horno seguirá funcionando y se detendrá cuando abra la puerta.)<br>Este programa es adecuado para ternera, cordero, cerdo, bistecs, chuletas, carne picada, pollo entero, pollo troceado, pescado entero o filetes de pescado. |
| **Pan/ Verduras** | 100 g-1 kg | 10-60 | Ponga el pan horizontalmente a lo largo de la puerta, coloque los panecillos uno al lado del otro y extienda las verduras uniformemente en la placa de descongelación.<br>Este programa es ideal para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes.<br>Este programa es adecuado para verduras como guisantes, cabezuelas de brócoli, rodajas de zanahoria, cabezuelas de coliflor y tacos de espinacas. |



**Importante:** El modo de descongelación por sensor usa la energía de las microondas para calentar los alimentos.
Por consiguiente, cuando use este modo debe observar estrictamente los consejos sobre los utensilios de cocina y las precauciones de seguridad.





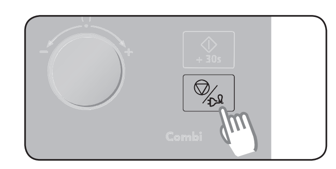




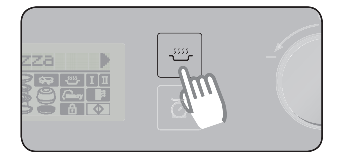


# USO DEL MODO PARA MANTENER CALIENTE LA COMIDA

1. Pulse el botón **Parada/Cancelar/Ahorro energía** para el modo de espera.



2. Pulse el botón **Mantener caliente**.



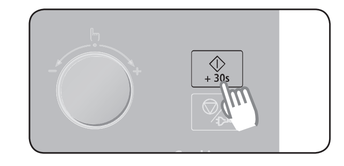
3. Ajuste el tipo de alimento girando el **selector multifuncional**. (Consulte la página 40).




4. Pulse el botón **Inicio.**



**Resultado:** Se inicia el proceso.
Dura 30 minutos. Una vez completado, el horno emitirá un pitido y "End (Fin)" parpadeará cuatro veces.
El horno emitirá entonces un pitido por minuto.




PRECAUCIÓN No puede utilizar un plato de más de 5 kg; si lo hace se muestra un mensaje de error.







## Funciones del modo Mantener caliente

La siguiente tabla presenta los 4 programas para mantener calientes los alimentos. Incluye qué tipo de comida y qué utensilios son adecuados en cada programa. El tiempo y las temperaturas ya están programados para mayor facilidad. Sólo funciona el calentador por convección, que se apaga y enciende cíclicamente para mantener los alimentos calientes.
Utilice manoplas para sacarlo.

| Código | Alimento | Temperatura | Hora (Time) | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Alimento** | 80 °C | 30 min | Esta configuración es adecuada para mantener calientes carne asada, pollo, gratinados, pizzas, patatas y platos combinados. |
| 2 | **Bebidas** | 80 °C | 30 min | Esta configuración es adecuada para mantener caliente agua, leche y café. |
| 3 | **Pan y pastas** | 60 °C | 30 min | Esta configuración es adecuada para mantener caliente pan, tostadas, panecillos, magdalenas y pasteles. |
| 4 | **Platos/ Vajilla** | 70 °C | 30 min | Esta configuración es adecuada para mantener calientes tazas y utensilios del horno.<br>Distribuya la vajilla por toda la superficie del plato giratorio.<br>No sobrecargue el horno.<br>(Carga máxima 5,0 kg) |



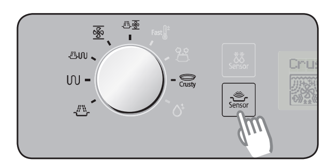

**Importante:**

- No utilice esta función para recalentar alimentos fríos. Estos programas están ideados para mantener calientes los alimentos recién cocinados.
- No es recomendable mantener en caliente los alimentos durante demasiado tiempo (más de una hora), ya que la cocción continúa. Los alimentos calientes se deterioran más rápidamente.
- Cubra los líquidos y los alimentos con alto contenido de humedad. Para mantener crujientes los alimentos asados o fritos, no los cubra.

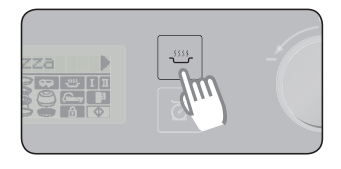


# USO DEL MODO MANUAL PARA MANTENER CALIENTE LA COMIDA



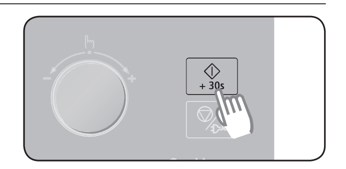


1. Gire el dial selector de modos y pulse el botón para seleccionar un modo que no sea **Precalentamiento rápido**, **Cocción al vapor por sensor** y **Descongelación por sensor**.



2. Pulse el botón **Mantener caliente** para seleccionar una etapa de esta función. (1ª etapa -> 2ª etapa -> no mantener caliente)
   - : Mantener caliente 15 min
   - : Mantener caliente 30 min

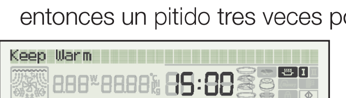


3. Pulse el botón **Inicio**.



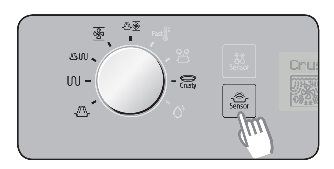
**Resultado:** Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y se mostrará “0:00” 4 veces. El horno emitirá entonces un pitido tres veces por minuto.



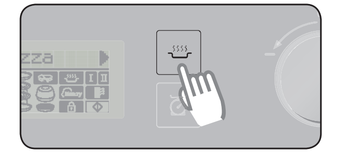




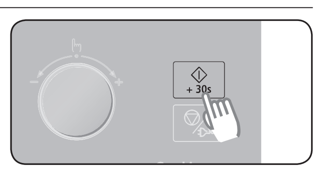

**Cómo establecer automáticamente la función de mantener caliente la comida tras los modos de cocción por sensor o manual.**



1. Establezca el modo y el tiempo de cocción. O seleccione el programa de cocción por sensor que desee. (Excepto los modos **Precalentamiento rápido**, **Cocción al vapor por sensor** y **Descongelación por sensor**)



2. Pulse el botón **Mantener caliente** para una etapa de esta función.
   - : Mantener caliente 15 min
   - : Mantener caliente 30 min



3. Pulse el botón **Inicio**.

**Resultado:** Una vez completada la cocción, se inicia automáticamente la función de mantener caliente. Ésta tiene una duración de 15 o 30 min. Una vez finalizada, el horno emitirá un pitido y “End (Fin)” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido cada minuto.

PRECAUCIÓN: No puede utilizar un plato de más de 5 kg; si lo hace se muestra un mensaje de error.

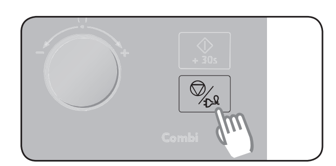




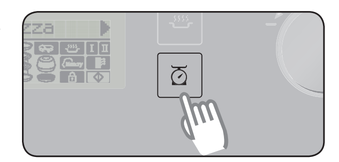


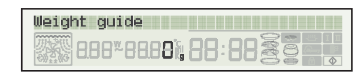
## USO DEL MODO DE GUÍA DEL PESO

1. Pulse el botón **Parada/Cancelar/Ahorro energía** para el modo de espera.

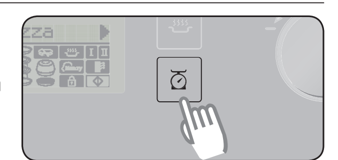


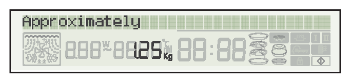
2. Pulse el botón **Guía del peso**. Si en la pantalla se muestra ‘0 g’, coloque la comida en el centro del plato giratorio y vuelva a pulsar el botón de guía del peso.
(Rangos de peso: 200~2000 g)





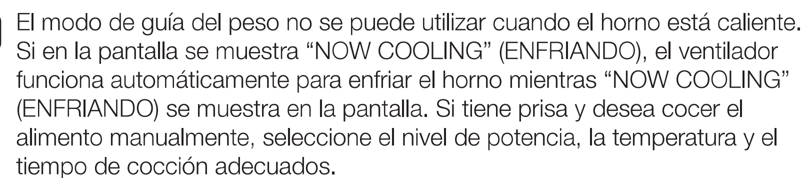

3. El plato giratorio gira durante 1 segundo para que actúe el sensor del peso. Después de 3-5 segundos, el peso estimado se muestra en la pantalla.









El modo de guía del peso no se puede utilizar cuando el horno está caliente. Si en la pantalla se muestra “NOW COOLING” (ENFRIANDO), el ventilador funciona automáticamente para enfriar el horno mientras “NOW COOLING” (ENFRIANDO) se muestra en la pantalla. Si tiene prisa y desea cocer el alimento manualmente, seleccione el nivel de potencia, la temperatura y el tiempo de cocción adecuados.













**Cómo utilizar la función de peso neto.**

Esta función calcula el peso de los alimentos sin los accesorios.

1. Pulse el botón **Parada/Cancelar/Ahorro energía** para el modo de espera.

2. Pulse el botón de guía del peso. En la pantalla se muestra ‘0 g’. Coloque el accesorio en el centro del plato giratorio. Pulse el botón de guía del peso durante 3 segundos; en la pantalla se muestra '0 g'.

3. Coloque el alimento en el centro del plato giratorio y vuelva a pulsar el botón.

4. En la pantalla se muestra el peso calculado.



# CÓMO FUNCIONA UN HORNO MICROONDAS

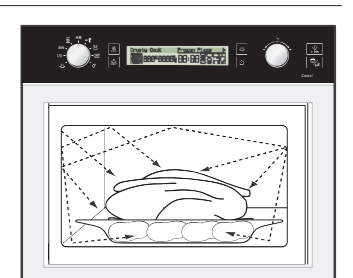
Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. La energía que liberan permite cocinar o recalentar la comida sin que se altere la forma ni el color.

**Puede utilizar este horno microondas para:**

- Descongelar
- Cocinar



## Bases de la cocción



1. Las microondas generadas por el magnetrón se distribuyen uniformemente por medio de un sistema de distribución por agitación. De esta forma la comida se cocina uniformemente.
2. Las microondas son absorbidas por el alimento hasta llegar a una profundidad de aproximadamente 1 pulg. (2,5 cm). Así, la cocción continúa mientras el calor se disipa dentro de la comida.
3. Los tiempos de cocción varían según el recipiente utilizado y las propiedades del alimento:
   - Cantidad y densidad
   - Contenido en agua
   - Temperatura inicial (refrigerado o no)



 **Importante:** Como el centro del alimento se cocina mediante disipación del calor, la cocción continúa incluso cuando este se ha retirado del horno.

Por lo tanto, los tiempos de espera especificados en recetas y en este manual deben respetarse para garantizar:

- Que la comida se cueza regularmente incluso en el centro
- Que exista la misma temperatura en todo el alimento







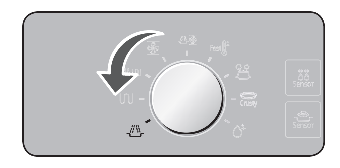
# USO DEL MODO DE MICROONDAS

Las microondas son ondas magnéticas electromagnéticas de alta frecuencia. En la cocción por microondas, la energía de las microondas penetra en la comida y es absorbida por el agua, la grasa y el contenido en azúcar. Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

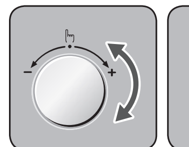
## Configuración de los ajustes del microondas

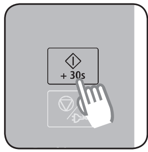
**1.** Gire el **selector de modos** a la posición de microondas. La hora y el nivel de potencia se muestran en la pantalla.



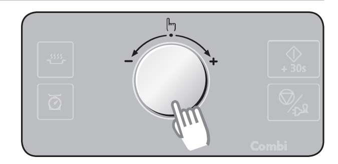
**2.** Gire el **selector multifuncional** para ajustar el tiempo de cocción deseado. Si no desea cambiar el nivel de potencia, pulse el botón **Inicio** para empezar la cocción.








**3.** Si desea cambiar el nivel de potencia, pulse el **botón de selección** (☝) y gire el **selector multifuncional** hasta el nivel de potencia que desee. Consulte las guías de cocción (páginas 47 a 64) para obtener directrices sobre los tiempos de cocción y los niveles de potencia apropiados.




**4.** Pulse el botón **Inicio** para iniciar la cocción.





**Resultado:**

- La cocción se ha iniciado y cuando haya terminado:
- El horno emitirá un pitido y “End” (Fin) parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.



Puede cambiar el tiempo de cocción y el nivel de potencia durante la cocción.

- Tiempo de cocción: Basta con girar el **selector multifuncional**.
- Nivel de potencia: Pulse el **botón de selección** (☝) y, a continuación, gire el **selector multifuncional**.

**Inicio rápido:**

- Si desea calentar un plato durante un periodo corto de tiempo a potencia máxima (900 W), también puede pulsar el botón **Inicio** una vez por cada 30 segundos de tiempo de cocción. El horno empezará a funcionar inmediatamente.







## Guía para los niveles de potencia del modo de microondas

| NIVEL POTENCIA | PORCENTAJE (%) | POTENCIA SALIDA (W) | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| ALTO | 100 | 900 | Para calentar líquidos. |
| ALTO BAJO | 83 | 750 | Para calentar y cocer alimentos. |
| MEDIO ALTO | 67 | 600 | Para calentar y cocer alimentos. |
| MEDIO | 50 | 450 | Para cocinar carnes y calentar alimentos delicados. |
| MEDIO BAJO | 33 | 300 | |
| DESCONGELAR | 20 | 180 | Para descongelar y cocción continuada. |
| BAJO | 11 | 100 | Para descongelar alimentos delicados. |



## Guía de los utensilios del modo de microondas




Los utensilios que se usen en el modo de microondas deben permitir que las microondas los atraviesen para que puedan penetrar en los alimentos. Los utensilios metálicos, como los de acero inoxidable, aluminio y cobre, reflejan las microondas. Por consiguiente, no debe utilizar utensilios metálicos. Utilice siempre utensilios marcados como aptos para microondas. Para obtener información adicional sobre los utensilios apropiados consulte la guía siguiente; coloque un vaso de agua o algún alimento en el plato giratorio.

| Utensilios de cocina | Seguro para microondas | Comentarios |
|---|---|---|
| Papel de aluminio | ✓x | Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos. |
| Placa para asar | ✓ | No la precaliente durante más de ocho minutos. |
| Porcelana y barro cocido | ✓ | La porcelana, la cerámica, la loza vidriada y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos. |
| Platos de cartón poliéster desechables | ✓ | Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas. |
| Envoltorios de comida rápida | | |
| • Recipientes y vasos de poliestireno | ✓ | Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda. |









| Utensilios de cocina | Seguro para microondas | Comentarios |
|---|---|---|
| • Bolsas de papel o periódicos | × | Pueden arder. |
| • Papel reciclado o con adornos metálicos | × | Pueden provocar arcos eléctricos. |
| **Cristal** | | |
| • Vajillas que pueden llevarse del horno a la mesa | ✓ | Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal. Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente. |
| • Cristalería fina | ✓ | |
| • Tarros de cristal | ✓ | Debe quitarse la tapa. Adecuados sólo para calentar. |
| **Metal** | | |
| • Platos | × | Pueden producir arcos eléctricos o fuego. |
| • Cierres metálicos de las bolsas para congelados | × | |
| **Papel** | | |
| • Platos, tazas, servilletas y papel de cocina | ✓ | Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad. |
| • Papel reciclado | × | Pueden provocar arcos eléctricos. |
| **Plástico** | | |
| • Recipientes | ✓ | Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina. |
| • Film transparente | ✓ | Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor. |
| • Bolsas para congelados | ✓× | Sólo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor. |
| **Papel encerado o a prueba de grasa** | ✓ | Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras. |





El término "arcos eléctricos" hace referencia a las chispas que se producen en el horno.

✓ : Recomendado
✓×: Usar con precaución
× : Inseguro



## Guía de cocción con el modo de microondas

### Microondas

La energía microondas penetra en la comida, atraída y absorbida por su contenido de agua, grasa y azúcar.
Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.



### Cocción

**Utensilios para la cocción por microondas:**
Los utensilios de cocina deben permitir que la energía microondas pase a través de ellos para obtener una mayor eficacia. Las microondas son reflejadas por el metal, caso del acero inoxidable, el aluminio y el cobre, pero pueden penetrar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel y la madera. Por tanto, los alimentos nunca deben cocinarse en contenedores metálicos.
Utilice siempre el plato giratorio en el modo de microondas. Coloque los platos y alimentos en el plato giratorio.

**Alimentos adecuados para cocinar con microondas:**
Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un horno microondas. Por lo general, la cocina por microondas es ideal para cualquier alimento que se pueda preparar normalmente en una cocina. Para derretir mantequilla o chocolate, por ejemplo, consulte el capítulo con consejos rápidos y fáciles al final de la guía.



**Cómo cubrir la comida durante la cocción**
Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción. La comida se puede cubrir de distintas maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, con una tapa de plástico o con un envoltorio transparente para microondas.

**Tiempos de espera**
Después de la cocción, el tiempo de reposo es importante para que la temperatura se distribuya uniformemente.










## Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa.
Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera.
Remueva dos veces durante la cocción y una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra la comida durante el tiempo de reposo.

| Alimento | Ración (g) | Potencia (W) | Tiempo (min) | Tiempo reposo (min) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| **Espinacas** | 150 | 600 | 5-7 | 2-3 | Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría. |
| **Brócoli** | 300 | 600 | 8-10 | 2-3 | Añada 30 ml (2 cucharada) de agua fría. |
| **Guisantes** | 300 | 600 | 7-9 | 2-3 | Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. |
| **Judías verdes** | 300 | 600 | 7½-9½ | 2-3 | Añada 30 ml (2 cucharada) de agua fría. |
| **Verduras mezcladas** (zanahorias/guisantes/ maíz) | 300 | 600 | 7-9 | 2-3 | Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. |
| **Verduras mezcladas** (estilo chino) | 300 | 600 | 7½-9½ | 2-3 | Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. |

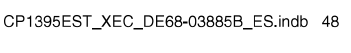


## Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas soperas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (véase la tabla). Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva una vez durante y después de la cocción. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante un tiempo de reposo de 3 minutos.


**Consejo:** Corte las verduras frescas en trozos de igual tamaño. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.










Todas las verduras frescas deben cocinarse utilizando la potencia máxima del microondas (900 W).

| Alimento | Ración (g) | Tiempo (min) | Tiempo reposo (min) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|
| **Brócoli** | 250<br>500 | 3-4<br>6-7 | 3 | Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro. |
| **Coles de Bruselas** | 250 | 5-6 | 3 | Añada 60-75 ml (5-6 cucharadas soperas) de agua. |
| **Zanahorias** | 250 | 4-5 | 3 | Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar. |
| **Coliflor** | 250<br>500 | 4-5<br>7-8 | 3 | Separe en cabezuelas de tamaño similar. Corte las grandes por la mitad. Distribúyalas con los tallos en el centro. |
| **Calabacines** | 250 | 3-4 | 3 | Corte en rodajas. Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua o una nuez de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos. |
| **Berenjenas** | 250 | 3-4 | 3 | Corte en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharada de zumo de limón. |
| **Puerros** | 250 | 3-4 | 3 | Corte en trozos gruesos. |
| **Setas** | 125<br>250 | 1-2<br>2-3 | 3 | Prepare enteros o en láminas. No añada agua. Rocíe con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escurra antes de servir. |
| **Cebollas** | 250 | 4-5 | 3 | Corte en mitades o en rodajas. Añada sólo 15 ml (1 cucharada sopera) de agua. |
| **Pimiento** | 250 | 4-5 | 3 | Corte en rodajas pequeñas. |
| **Patatas** | 250<br>500 | 4-5<br>7-8 | 3 | Pese una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar. |
| **Nabos** | 250 | 5-6 | 3 | Corte en dados pequeños. |






CP1395EST_XEC_DE68-03885B_ES.indb 49 2011-04-25 8:13:11



## Guía de cocción al vapor con la vaporera

Vierta 500 ml de agua en el plato para vapor de la vaporera. Ponga la bandeja para vapor en el plato, añada el alimento y cubra con la tapa de acero inoxidable. Coloque la vaporera en el plato giratorio. El tiempo de cocción depende del tamaño, el grosor y el tipo de alimento.

Cuando cocine al vapor trozos pequeños o delgados, es aconsejable reducir el tiempo. Cuando cocine al vapor trozos grandes o gruesos de comida, puede añadir tiempo.

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para cocinar al vapor.

| Alimento | Ración (g) | Agua fría (ml) | Potencia (W) | Tiempo (min) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| **Brócoli, cabezuelas** | 400 | 500 | 900 | 12-18 | Enjuague y limpie el brócoli. Córtelas en floretes de tamaño similar. Disponga los floretes uniformemente en la bandeja para vapor. |
| **Zanahorias** | 400 | 500 | 900 | 15-20 | Enjuague y limpie las zanahorias y córtelas en trozos iguales. Distribuya los trozos en la bandeja para vapor. |
| **Coliflor, entera** | 600 | 500 | 900 | 20-25 | Limpie la coliflor entera y colóquela en la bandeja para vapor. |
| **Mazorca de maíz** | 400 g (2 piezas) | 500 | 900 | 23-28 | Enjuague y limpie las mazorcas. Colóquelas una junto a la otra en la bandeja para vapor. |
| **Calabacines** | 400 | 500 | 900 | 10-15 | Enjuague los calabacines y córtelos en trozos similares. Distribuya uniformemente en la bandeja para vapor. |
| **Verduras mezcladas congeladas** | 400 | 500 | 900 | 18-23 | Distribuya de manera uniforme las verduras mezcladas (-18 °C), como brócoli, coliflor y zanahorias troceadas, en la bandeja para vapor. |








| Alimento | Ración (g) | Agua fría (ml) | Potencia (W) | Tiempo (min) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| **Patatas** (pequeñas) | 500 | 500 | 900 | 25-30 | Enjuague y limpie las patatas y pinche la piel con un tenedor. Coloque las patatas enteras uniformemente en la bandeja para vapor. |
| **Manzanas** | 800 g (4 manzanas) | 500 | 900 | 15-20 | Enjuáguelas y quíteles el corazón. Coloque las manzanas hacia arriba una junto a la otra en la bandeja para vapor. |
| **Huevos cocidos** | 3-8 huevos | 500 | 900 | 15-20 | Perfore 3-8 huevos frescos (tamaño M) y colóquelos en las cavidades pequeñas de la bandeja para vapor. Después de cocer al vapor deje reposar cubiertos 2-5 minutos. |
| **Langostinos** | 250 g (5-6 piezas) | 500 | 900 | 10-15 | Rocíe los langostinos con 1-2 cucharadas soperas de zumo de limón. Dispóngalos uniformemente en la bandeja para vapor. |
| **Filetes de pescado** (bacalao, rosada) | 500 g (2-3 piezas) | 500 | 900 | 12-17 | Rocíe los filetes de pescado con 1-2 cucharadas de zumo de limón y añada hierbas y especias (por ejemplo, romero). Disponga los filetes uniformemente en la bandeja para vapor. |
| **Filetes de pechuga de pollo** | 400 g (2 filetes) | 500 | 900 | 20-25 | Enjuague y limpie los filetes de pechuga de pollo. Coloque los filetes de pechuga de pollo hacia arriba uno junto al otro en la bandeja para vapor. |




## Guía de cocción para arroces y pastas

**Arroz**: Utilice un cuenco grande de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Cocine con tapa. Una vez finalizado el tiempo de cocción, remueva antes del tiempo de reposo y añada sal o hierbas y mantequilla.


El arroz puede que no absorba toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

**Pasta**: Use un cuenco grande de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Caliente sin tapa. Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de espera y cuele bien más tarde.




| Alimento | Ración (g) | Potencia (W) | Tiempo (min) | Tiempo reposo (min) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| **Arroz blanco** (precocido) | 250<br>375 | 900 | 16-18<br>18-20 | 5 | Añada 500 ml de agua fría.<br>Añada 750 ml de agua fría. |
| **Arroz integral** (precocido) | 250<br>375 | 900 | 22-23<br>24-25 | 5 | Añada 500 ml de agua fría.<br>Añada 750 ml de agua fría. |
| **Arroz mezclado** (arroz normal y arroz salvaje) | 250 | 900 | 17-19 | 5 | Añada 500 ml de agua fría. |
| **Cereales mezclados** (arroz y cereales) | 250 | 900 | 19-20 | 5 | Añada 400 ml de agua fría. |
| **Pasta** | 250 | 900 | 11-13 | 5 | Añada 1000 ml de agua caliente. |







## Recalentamiento

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las placas.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos con una temperatura ambiente de aproximadamente de +18 a +20 ºC o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 ºC.

**Cómo colocarlos y cómo cubrirlos**
Evite recalentar elementos grandes como asados de carne (ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente). Si recalienta piezas pequeñas, el resultado será mejor.

**Niveles de potencia y cómo remover los alimentos**
Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 900 W mientras que otros deben recalentarse con potencias de 750 W, 600 W, 450 W o incluso 300 W. Consulte las tablas para obtener instrucciones. En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo.

Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o déles la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir.



Tenga un especial cuidado a la hora de calentar líquidos y comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de reposo. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado)
Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.

**Tiempos de calentamiento y espera**
Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro.

Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor.

Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele). El tiempo de reposo posterior a un recalentamiento es de 2-4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro tiempo.

Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.










## Recalentamiento de líquidos

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. Así la temperatura se nivelará. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

### Recalentamiento de líquidos y comida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.





| Alimento | Cantidad | Nivel | Tiempo (min) | Tiempo reposo (min) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| **Bebidas** (café, té y agua) | 250 ml (1 tazón) 500 ml (2 tazones) | 900 W | 1½-2 3-3½ | 1-2 | Vierta el líquido en tazones y recaliente sin cubrir: 1 taza en el centro, 2 tazas lado a lado. Deje en el horno microondas durante el tiempo de reposo y remueva bien. |
| **Sopa** (refrigerada) | 250 g 450 g | 900 W | 3-4 4-5 | 2-3 | Vierta en un plato hondo o en un cuenco hondo de cerámica. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir. |
| **Guiso** (refrigerado) | 450 g | 600 W | 5½-6½ | 2-3 | Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva. |
| **Pasta con salsa** (refrigerada) | 350 g | 600 W | 4½-5½ | 3 | Ponga la pasta (por ejemplo, espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubra con film transparente para microondas. Remueva antes de servir. |
| **Pasta rellena con salsa** (refrigerada) | 350 g | 600 W | 5½-6½ | 3 | Coloque la pasta rellena (por ej., ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva. |
| **Plato combinado** (refrigerado) | 350 g | 600 W | 5-6 | 3 | Coloque 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. |



CP1395EST_XEC_DE68-03885B_ES.indb 54 2011-04-25 8:13:12



## Recalentamiento de comida para bebés

**Comida para bebés**
Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Deje reposar durante 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a remover y compruebe su temperatura. Temperatura recomendada al servir: entre 30 y 40 °C.

**Leche para bebés**
Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Caliéntela sin cubrirla. Nunca caliente el biberón para el bebé con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Agite bien antes de dejarla reposar y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Temperatura recomendada al servir: aprox. 37 °C.

**OBSERVACIÓN:**
La comida para bebés siempre debe probarse antes de dársela al niño, para evitar quemaduras. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como instrucciones de recalentamiento.

**Recalentamiento de la comida y la leche para bebés**
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.



| Alimento | Cantidad | Nivel | Tiempo (min) | Tiempo reposo (min) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| **Comida para bebés** (verduras + carne) | 190 g | 600 W | 30 s | 2-3 | Vierta en un plato de cerámica hondo. Cocine con tapa. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura. |
| **Papillas para bebés** (cereales + leche + fruta) | 190 g | 600 W | 20 s | 2-3 | Vierta en un plato de cerámica hondo. Cocine con tapa. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura. |
| **Leche para bebés** | 100 ml | 300 W | 30-40 s | 2-3 | Remueva o agite bien y vierta en un biberón de cristal esterilizado. Ponga el biberón en el centro del plato giratorio. Caliente sin tapa. Agite bien y deje reposar durante al menos 3 minutos. Antes de dársela al niño, agite bien y compruebe con cuidado la temperatura. |
| | 200 ml | | De 1 minuto a 1 minuto y 10 segundos | | |



## Descongelación

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados Las microondas descongelan los alimentos cuidadosamente y con rapidez. Esto puede ser muy ventajoso, por ejemplo, si aparecen por sorpresa invitados en casa.

Las aves congeladas deben descongelarse totalmente antes de ser cocinadas. Retire los cierres de metal y saque del envoltorio para dejar que el líquido congelado se escurra.

Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Déle la vuelta, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible.
Toque la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando.
Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.

Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar.
Deje el pescado, la carne y las aves reposar para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.





**Consejo:** Los alimentos en porciones finas se descongelan mejor que si están en porciones gruesas; las pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las cantidades mayores. Recuerde este consejo al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de aproximadamente -18 a -20 ºC, utilice la tabla siguiente como guía.



Todos los alimentos congelados deben descongelarse con el nivel de potencia de descongelación (180 W).

| Alimento | Cantidad | Tiempo (min) | Tiempo reposo (min) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|
| **Carne** | | | | |
| Carne picada | 250 g<br>500 g | 4-6<br>9-11 | 15-30 | Coloque la comida en la bandeja de cerámica.<br>Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio.<br>Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. |
| Filetes de cerdo | 250 g | 7-8 | | |
| **Aves** | | | | |
| Trozos de pollo | 500 g<br>(2 pzs.) | 12-14 | 15-60 | Primero, coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo. El pollo entero debe colocarse primero con la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica llano. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. |
| Pollo entero | 1200 g | 28-32 | | |
| **Pescado** | | | | |
| Filetes de pescado | 200 g | 6-7 | 10-25 | Coloque el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica.<br>Coloque las piezas más finas debajo de las piezas más gruesas.<br>Proteja los extremos estrechos de los filetes y toda la cola del pescado con papel de aluminio.<br>Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. |
| Pescado entero | 400 g | 11-13 | | |
| **Fruta** | | | | |
| Frutas del bosque | 300 g | 6-7 | 5-10 | Distribuir la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande). |
| **Pan** | | | | |
| Panecillos (aprox. 50 g) | 2 pzs.<br>4 pzs. | 1-1½<br>2½-3 | 5-20 | Distribuya las rebanadas en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina, en el plato de cerámica.<br>Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. |
| Tostadas/ sandwiches | 250 g | 4-4½ | | |
| Pan alemán (harina de trigo + centeno) | 500 g | 7-9 | | |








## GRILL

La resistencia del grill se encuentra debajo del techo de la cavidad. Funciona mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio en movimiento. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren uniformemente. Si precalienta el grill durante 2-3 minutos la comida se dorará más rápidamente.

**Utensilios de cocina para el grill:**
Deben ser resistentes al fuego y pueden incluir metal. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

**Comida adecuada para el grill:**
Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, panceta y lonchas de jamón, trozos finos de pescado, sandwiches y todo tipo de tostadas con algo por encima.

**OBSERVACIÓN IMPORTANTE:**
Siempre que se use sólo el modo de grill, recuerde que los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo.

**MICROONDAS + GRILL**
Este modo de cocción combina el calor radiante que procede del grill con la velocidad de la cocción por microondas.
Sólo funciona mientras la puerta esté cerrada y el plato giratorio en movimiento. Debido a la rotación del plato giratorio, la comida se dora uniformemente. En este modelo, dispone de cinco modos de combinación:
600 W + Grill, 450 W + Grill, 300 W + Grill, 180 W + Grill y 100 W + Grill.



**Utensilios para cocinar con microondas + grill**
Utilice utensilios de cocina por los que puedan pasar las microondas, pero que también sean resistentes al fuego. No utilice utensilios de metal con el modo de combinación. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

**Alimentos adecuados para cocina por microondas + grill:**
Los alimentos adecuados para el modo de combinación incluyen todo tipo de alimentos cocinados que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que necesiten de un tiempo breve de cocción para dorarse por encima. Igualmente, este modo se puede utilizar con porciones gruesas de comida que sepan mejor si por encima están doradas y crujientes (por ejemplo los trozos de pollo, a los que se les da la vuelta mientras se cocinan). Consulte la tabla de grill para obtener más detalles.

**OBSERVACIÓN IMPORTANTE:**
Siempre que se use el modo de combinación (microondas + grill), los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.

Si quiere que la comida se dore por ambos lados, deberá darle la vuelta.

## Guía de cocina al grill

**Precaliente el grill con la función de grill durante 2-3 minutos.**
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill. Utilice guantes de horno al sacarlo.











| Alimentos frescos | Cantidad | Nivel | 1. Tiempo por cada lado (min) | 2. Tiempo por cada lado (min) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| Tostadas | 4 pzs. (25 g cada una) | Sólo grill | 2-3 | 2- 2½ | Coloque las rebanadas de pan una junto a otra en la parrilla superior. |
| Tomates al grill | 400 g (2 pzs.) | 300 W + grill | 5-6 | - | Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Disponga en círculo sobre una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque en la parrilla inferior. Deje reposar durante 2-3 minutos. |
| Tostada de tomate y queso | 4 pzs. (300 g) | 180 W + grill | 5-6 | - | Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su cobertura en la parrilla superior. Deje reposar durante 2-3 minutos |
| Tostadas Hawai (jamón, piña, lonchas de queso) | 4 pzs. (500 g) | 300 W + grill | 5-6 | - | Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su cobertura en la parrilla superior. Deje reposar durante 2-3 minutos. |
| Patatas asadas | 500 g | 450 W + grill | 14-16 | - | Cortar las patatas en mitades. Coloque en círculo sobre la parrilla superior con la zona cortada hacia el grill. |
| Patatas/ verduras gratinadas (refrigeradas) | 450 g | 450 W + grill | 9-11 | - | Coloque el gratinado fresco en una pequeña bandeja de cristal de pyrex. Coloque la bandeja en la parrilla inferior. Una vez cocido, deje reposar durante 2-3 minutos. |
| Manzanas al horno | 2 manzanas (aprox. 400 g) | 300 W + grill | 6-7 | - | Quite el corazón de las manzanas y rellénelas con uvas pasas y mermelada. Coloque trozos de almendra por encima. Ponga las manzanas en una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en la parrilla inferior. |
| Trozos de pollo | 500 g (2 pzs.) | 300 W + grill | 9-11 | 8-10 | Unte el pollo con aceite y añada especias. Coloque las piezas en círculo sobre la parrilla superior. Una vez hechos al grill, deje reposar durante 2-3 minutos. |
| Filetes de ternera (medianos) | 400 g (2 pzs.) | Sólo grill | 8-12 | 6-10 | Unte los filetes con aceite. Coloque en círculo sobre la parrilla superior. Una vez hechos al grill, deje reposar durante 2-3 minutos. |
| Pescado asado | 400-500 g | 300 W + grill | 6-8 | 5½-6½ | Unte con aceite la piel del pescado y añada hierbas y especias. Coloque dos pescados uno junto a otro (cabeza con cola) sobre la parrilla superior. Una vez hechos al grill, deje reposar durante 2-3 minutos. |








## Guía de la placa tostadora

**Es recomendable precalentar la placa tostadora directamente en el plato giratorio. Precaliente la placa tostadora 3-4 minutos** y siga los tiempos y las instrucciones de la tabla. Utilice guantes de horno al sacarla.

| Alimento | Cantidad | Precalentamiento | | Cocción | | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Modo | Tiempo (min) | Modo | Tiempo (min) | |
| **Panceta** | 4-6 lonchas (80 g) | 600 W + grill | 3 | 600 W + grill | 3-4 | Precaliente la placa tostadora. Coloque las lonchas una junto a la otra. Coloque la placa en la parrilla superior. |
| **Tomates al grill** | 200 g | 600 W + grill | 3 | 300 W + grill | 3½-4½ | Precaliente la placa tostadora. Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Póngalos en círculo en la placa y coloque ésta en la rejilla superior. |
| **Porciones de patata** | 250 g | 600 W + grill | 4 | 450 W + grill | 8-10 | Enjuague y limpie las patatas. Corte las patatas en porciones o tacos. Unte con aceite de oliva, hierbas y especias. Distribuya los tacos uniformemente en la placa. Coloque la placa en la parrilla superior. Dé la vuelta a los nuggets cuando hayan pasado 5-7 minutos. |
| **Verduras al grill** | 250 g | 600 W + grill | 4 | 450 W + grill | 5-7 | Precaliente la placa tostadora y úntela con 1 cucharada sopera de aceite. Coloque las verduras frescas troceadas en la placa (por ejemplo, trozos de pimiento, cebolla, calabacín y champiñones). Coloque la placa en la parrilla superior. |
| **Pizza congelada** | 350 g | 600 W + 180 °C | 4 | 450 W + 200 °C | 10-12 | Precaliente la placa tostadora. Coloque la pizza congelada en la placa tostadora. Coloque la placa en la parrilla superior. |
| **Baguettes congeladas** | 250 g | 600 W + 180 °C | 3 | 180 W + 200 °C | 10-12 | Precaliente la placa tostadora. Ponga las dos baguettes con cobertura (por ejemplo, verduras, jamón y queso) sobre la placa. Coloque la placa en la parrilla superior. |
| **Patatas panadera congeladas** | 250 g | 600 W + 180 °C | 4 | 180 W + 200 °C | 12-14 | Precaliente la placa tostadora. Distribuya las patatas uniformemente en la placa tostadora. Coloque la placa en la parrilla superior. Dé la vuelta a las patatas una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. |
| **Nuggets de pollo** | 300 g | 600 W + grill | 4 | 600 W + grill | 6-8 | Precaliente la placa tostadora. Unte la placa tostadora con una cucharada sopera de aceite. Coloque los nuggets de pollo. Coloque la placa en la parrilla superior. Dé la vuelta a los nuggets cuando hayan pasado 5-6 minutos. |






## CONVECCIÓN

La cocina por convección es el método tradicional de cocinar los alimentos en un horno convencional con aire caliente.
La resistencia y el ventilador están situados en la pared lateral, de manera que el aire caliente puede circular por el interior del horno.

**Utensilios de cocina para la cocción por convección:**
Puede utilizar todos los utensilios resistentes al horno convencionales y los moldes de hojalata para repostería (los que normalmente utiliza en un horno por convección tradicional).

**Alimentos adecuados para cocinar por convección:**
Las galletas y magdalenas, así como los pasteles y panecillos, deben prepararse con esta modalidad. También los pasteles de fruta, la masa para profiteroles y los soufflés.

## MICROONDAS + CONVECCIÓN

Esta modalidad combina la energía microondas con el aire caliente, reduciendo así el tiempo de cocción mientras proporciona a los alimentos una superficie dorada y crujiente.
La cocina por convección es el método tradicional de cocinar alimentos en un horno con el aire caliente al que hace circular un ventilador situado en la pared izquierda.
En este modelo, dispone de cinco modos de combinación:
600 W + convección, 450 W + convección, 300 W + convección, 180 W + convección y 100 W + convección.




**Utensilios para cocinar con microondas + convección:**
Deben dejar que pasen las microondas. Deben ser resistentes al horno (como el cristal, la cerámica y la porcelana sin adornos metálicos); parecidos a los utensilios de cocina descritos para microondas + grill.

**Alimentos adecuados para cocinar por microondas + convección:**
Todo tipo de carne y aves, guisos y gratinados, bizcochos y pasteles de fruta ligeros, tartas y empanadas, verduras al horno, bollos y panes.



## Guía del modo de convección

**Precaliente la convección con la función de precalentamiento rápido a la temperatura deseada.** Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para cocinar por convección. Utilice guantes de horno al sacarlo.

| Alimentos frescos | Cantidad | Nivel | Hora (Time) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|
| **PIZZA**<br>Pizza congelada (cocinada) | 300-400 g | 450 W + 200 °C | 7-9 | Coloque la pizza en la parrilla inferior. Una vez horneada, deje reposar durante 2-3 minutos. |
| **PASTA**<br>Lasaña congelada | 400 g | 450 W + 200 °C | 16-18 | Coloque en una bandeja de cristal de pyrex del tamaño idóneo o deje en el envoltorio original (tenga en cuenta que éste debe ser para microondas y horno). Coloque la lasaña congelada en la parrilla inferior. Una vez cocido, deje reposar durante 2-3 minutos. |
| **CARNE**<br>Roast Beef/ Cordero asado (mediano) | 1000-1200 g | 450 W + 160 °C | 1er lado: 15-17<br>2º lado: 10-14 | Unte con aceite la ternera o el cordero y sazone con pimienta, sal y pimentón dulce. Coloque la carne en la parrilla inferior con la parte grasa hacia abajo. Una vez finalizada la cocción, envuelva la carne en papel de aluminio y deje reposar durante 10-15 minutos. |
| Pollo asado | 1100-1200 g | 450 W + 190 °C | 1er lado: 15-17<br>2º lado: 13-15 | Unte el pollo con aceite y añada especias. Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo y después con la pechuga hacia arriba en la parrilla inferior. Una vez cocido, deje reposar durante 5 minutos. |
| **PAN**<br>Panecillos congelados | 6 pzs. (350 g) | 100 W + 160 °C | 6-8 | Coloque los panecillos en círculo sobre la parrilla superior. Deje reposar durante 2-3 minutos. |
| Pan de ajo (refrigerado, precocido) | 200 g (1 pieza) | 180 W + 220 °C | 6-8 | Coloque la baguette refrigerada en papel de horno sobre la parrilla inferior. Una vez horneado, deje reposar durante 2-3 minutos. |
| **PASTELES**<br>Bizcocho mármol (masa fresca) | 700 g | Sólo 180 °C | 70-80 | Coloque la masa fresca en una bandeja de horno de metal negro, rectangular y pequeña (25 cm de largo). Coloque la bandeja en la parrilla inferior. Una vez horneado, deje reposar durante 5-10 minutos. |
| Magdalenas (masa fresca) | 6 x 45 g (350-400 g) | Sólo 175°C | 20-25 | Rellene uniformemente una bandeja de metal negro adecuada para 6 magdalenas con la masa fresca. Coloque la bandeja en la parrilla inferior. Una vez horneado, deje reposar durante 5 minutos. |
| Croissants/ panecillos (masa fresca) | 200-250 g | Sólo 200 °C | 13-18 | Coloque los croissants y panecillos sobre papel de horno en la parrilla inferior. |
| Pasteles congelados | 1000 g | 180 W + 160 °C | 16-18 | Coloque el pastel congelado directamente en la parrilla inferior. Después de descongelar y calentar deje reposar de 15 a 20 minutos. |






## Guía de la bandeja cuadrada

Utilice la bandeja cuadrada sólo en los modos de convección o grill.
Inserte la bandeja cuadrada en la guía de soporte.
Precaliente la convección con la función de precalentamiento a la temperatura deseada, a menos que no se recomiende (consulte la tabla).
Cuando sólo utilice la función de grill, precaliente el grill 3-4 minutos.

Utilice los tiempos de cocción y las indicaciones de esta tabla como instrucciones para cocinar por convección. Utilice siempre guantes de horno al sacarla.

| Alimentos frescos | Cantidad | Precalentamiento | Nivel | Tiempo (min) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| Pan tostado | 100 g | Grill | Grill | 8-10 | Ponga el pan en la bandeja cuadrada. Dé la vuelta cuando hayan pasado 4-5 minutos. |
| Tostada con queso | 250 g | Grill | Grill | 4-6 | Tueste el pan y ponga lonchas de tomate y queso encima. Ponga las tostadas con queso una al lado de otra en la bandeja cuadrada. |
| Verduras al grill | 500 g | Grill | Grill | 15-20 | Ponga las verduras marinadas, como tomates pequeños, láminas de calabacín y de pimiento y setas, en la bandeja cuadrada. |
| Pizza congelada | 350 g | 200 °C | 200 °C | 15-20 | Ponga la pizza congelada en el centro de la bandeja cuadrada. |
| Pizza casera | 800 g | 210 °C | 210 °C | 20-25 | Ponga la masa de pizza fresca (400 g) extendida en la bandeja cuadrada sobre papel de cocina. Pinche la masa con un tenedor. Distribuya la cobertura, por ejemplo, salsa de tomate, verduras y queso rallado, uniformemente por encima. |
| Patatas panadera congeladas | 500 g | 220 °C | 220 °C | 23-26 | Distribuya las patatas uniformemente sobre la bandeja cuadrada. |
| Pastel de molde | 700 g | - | 160 °C | 55-65 | Ponga la masa fresca en un plato metálico rectangular (25 cm de largo). Ponga el plato en la bandeja cuadrada a lo ancho. |
| Bizcocho | 700 g | - | 160 °C | 40-50 | Ponga la masa fresca en un plato metálico negro redondo. Ponga el bizcocho en el centro de la bandeja cuadrada. |
| Galletas | 200 g | 180 °C | 180 °C | 8-12 | Distribuya las galletas uniformemente sobre la bandeja cuadrada. |
| Magdalenas | 600 g | 175°C | 175°C | 20-25 | Ponga la masa fresca en una bandeja de horno metálica negra para 12 magdalenas. Ponga la bandeja de las magdalenas en la bandeja cuadrada o directamente en la guía de soporte del horno. |












Rápido y fácil

**CÓMO FUNDIR MANTEQUILLA**

Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cubra con tapa de plástico.
Caliente durante 30-40 segundos a 900 W, hasta que la mantequilla se funda.

**CÓMO FUNDIR CHOCOLATE**

Ponga 100 g de chocolate en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliente durante 3-5 minutos, a 450 W, hasta que se funda.
Remueva una vez o dos mientras se funde. Utilice manoplas para sacarlo.

**CÓMO FUNDIR MIEL CRISTALIZADA**

Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliente durante 20-30 segundos a 300 W, hasta que se funda.

**CÓMO FUNDIR GELATINA**

Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría.
Coloque la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de cristal de pyrex.
Caliente durante 1 minuto a 300 W. Remueva una vez fundida.

**CÓMO HACER GLASEADO (PARA PASTELES Y DULCES)**

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría.
Cueza sin tapar en un bol de pyrex de 3½ minutos a 4½ minutos a una potencia de 900 W hasta que el glaseado o el fondant se transparente. Remueva la mezcla dos veces durante su cocción.

**CÓMO HACER MERMELADA**

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, bayas variadas) en un recipiente de cristal de pyrex con tapa adecuado. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien.
Cueza tapado durante 10-12 minutos a 900 W.
Remueva varias veces durante su cocción. Vacíe directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar durante 5 minutos.



**CÓMO HACER PUDIN**

Mezcle el pudin en polvo con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Utilice un recipiente de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Cueza tapado de 6½ a 7½ minutos, a 900 W. Remueva bien varias veces durante la cocción.

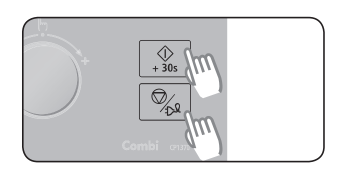
**CÓMO TOSTAR ALMENDRAS**

Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano.
Remuévalas varias veces mientras se tuestan, de 3½ a 4½ minutos, a 600 W.
Déjelas reposar durante 2-3 minutos en el horno. Utilice manoplas para sacarlo.

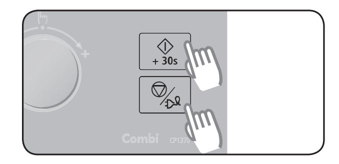
## DESCONEXIÓN DE LA ALARMA

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.

1. Para desconectar el pitido, pulse el botón **Parada/Cancelar/Ahorro energía** y el botón **Inicio** al mismo tiempo.




2. Para volver a conectar el pitido, pulse el botón **Parada/Cancelar/Ahorro energía** y el botón **Inicio** al mismo tiempo.











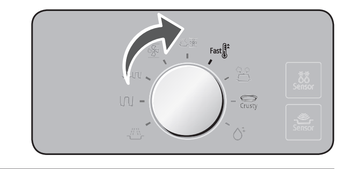
# PRECALENTAMIENTO RÁPIDO DEL HORNO

Para cocción por convección, es recomendable precalentar el horno a la temperatura correcta antes de colocar los alimentos en él. Cuando el horno alcance la temperatura deseada, ésta se mantendrá durante aproximadamente 10 minutos; a continuación, se desactivará automáticamente.
Compruebe que el elemento de calentamiento esté en la posición correcta para el tipo de cocción necesario.

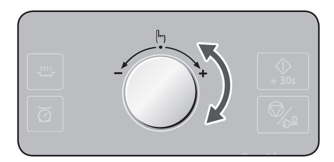


1. Gire el dial **selector de modos** hasta la posición del modo precalentamiento rápido.

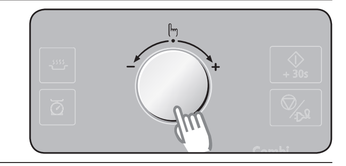


2. Gire el **selector multifuncional** hasta la temperatura deseada. (Predeterminada: 180 °C)



3. Pulse el **botón de selección** para ajustar la temperatura deseada.

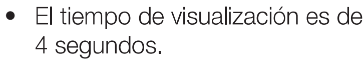


4. Pulse el botón **Inicio**.





**Resultado:** El horno se precalienta a la temperatura deseada.



- El tiempo de visualización es de 4 segundos. Por ejemplo, en el modo de precalentamiento a 180 °C.



- Al llegar a la temperatura preestablecida, el horno emite un pitido 4 veces y la temperatura se mantiene durante 10 minutos.
- Pasados estos diez minutos, el horno emite un pitido 4 veces y la operación se detiene.

En caso de que la temperatura interna alcance la temperatura preestablecida, el horno emite un pitido 4 veces al ajustar la temperatura y la temperatura preestablecida se mantiene durante 10 minutos.







# mantenimiento y limpieza

## LIMPIEZA DEL HORNO

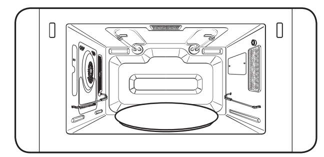
### Uso de la función de limpieza por vapor

El vapor que suministra el sistema de limpieza con vapor dejará empapada la superficie de la cavidad.
De esta manera, podrá limpiar fácilmente la cavidad del horno.

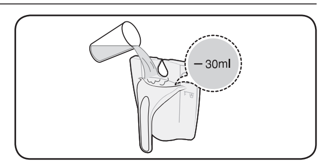
 **Importante:**

- Utilice esta función sólo cuando el horno se haya enfriado completamente. (Temperatura ambiente.)
- Utilice sólo agua normal, no agua destilada.

**1.** Abra la puerta.

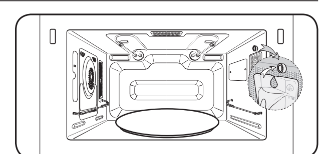


**2.** Llene de agua hasta la línea indicadora del interior del recipiente
- La línea señala aproximadamente 30 ml.





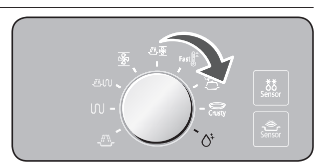

**3.** Coloque el recipiente de agua en el lado derecho del horno.



**4.** Cierre la puerta.

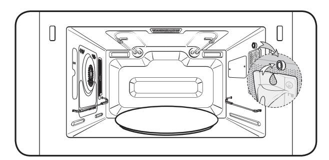
**5.** Gire el **selector de modos** hasta la posición de **limpieza por vapor**. Pulse el botón **Inicio**.



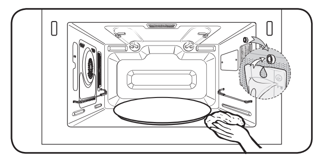





6. Abra la puerta.



7. Limpie la cavidad del horno con un paño seco. Retire el plato giratorio y la bandeja de soporte con la ayuda de un papel de cocina.





- El recipiente de agua sólo se puede utilizar en el modo de limpieza por vapor.
- Cuando cocine alimentos que no sean líquidos, retire el recipiente de agua, ya que puede dañar o quemar el horno microondas.

## Limpieza del horno microondas

Limpie el horno regularmente para impedir que la grasa y las partículas de alimento se incrusten, especialmente en las superficies interiores y exteriores, así como en la puerta y en los cierres de ésta.

1. Limpie las superficies externas con un paño suave y agua templada jabonosa. Enjuáguelas y séquelas.
2. Elimine cualquier marcha o salpicadura de las superficies internas con un paño jabonoso. Enjuáguelas y séquelas.
3. Para eliminar partículas de comida resecas y malos olores, ponga un vaso de zumo de limón con agua en el suelo del horno y caliéntelo durante 10 minutos a la máxima potencia.
4. Limpie el interior.





**Importante**

- NO derrame agua en los conductos de ventilación.
- NUNCA utilice productos abrasivos ni disolventes químicos.
- Los cierres de la puerta SIEMPRE deben estar limpios para impedir que se incrusten partículas que impedirían el cierre correcto de la puerta.





# solución de problemas y códigos de error

## CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL HORNO MICROONDAS

Las reparaciones sólo debe realizarlas el personal de servicio técnico cualificado.

Si ha de realizar alguna reparación, desconecte el horno y póngase en contacto con el centro de servicio técnico de Samsung más cercano.

Cuando llame al centro, debe tener a mano la siguiente información:

- Los números del modelo y de serie, que puede encontrar en el parte posterior del horno.
- La garantía del aparato
- Una descripción clara del problema

Si debe almacenar el horno temporalmente, elija un lugar limpio y seco, ya que el polvo y la humedad pueden dañar el aparato.



## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si tiene problemas con el horno, intente algunas de las soluciones que se explican a continuación. Puede que de esta forma se ahorre el tiempo y la molestia de llamar innecesariamente al servicio técnico.

### Los alimentos quedan crudos.

- Compruebe que el temporizador esté ajustado correctamente y que se haya pulsado el botón de inicio.
- Cierre firmemente la puerta.
- Compruebe que no haya saltado algún fusible o disyuntor.

### La comida se cuece de más o de menos.

- Compruebe que haya utilizado un tiempo de cocción correcto.
- Compruebe que haya utilizado un nivel de potencia correcto.

### Se producen chasquidos o chispas dentro del horno (arcos eléctricos).

- Compruebe que los utensilios de cocina utilizados sean los correctos, es decir, que no tengan componentes metálicos.
- Compruebe que no se haya dejado tenedores u otros utensilios de metal dentro del horno.
- Si usa papel de aluminio, compruebe que no esté muy cerca de las paredes del horno.



### El horno provoca interferencias con radios o televisores.

- Puede que se produzcan leves interferencias en televisores o radios cuando el horno esté en funcionamiento. Para minimizar este efecto, debe instalar el horno alejado de los televisores, las radios y las antenas.

### Las interferencias electrónicas obligan a reajustar la pantalla.

- Desconecte el enchufe eléctrico y vuelva a conectarlo. Restablezca la hora.



### Hay condensación dentro del horno.

- Esto es normal. Basta con que limpie el horno antes de usarlo.

### El ventilador continúa funcionando después de que se apague el horno.

- Esto es normal. El ventilador de refrigeración debe continuar funcionando una vez apagado el horno.

### Se detecta flujo de aire alrededor de la puerta y de la carcasa exterior.

- Esto es normal.

### Reflexión de luz alrededor de la puerta y de la carcasa exterior.

- Esto es normal.

### Se produce un escape de vapor procedente de la puerta o los conductos de ventilación.

- Esto es normal.



### Se oye un clic mientras el horno está funcionado, especialmente en el modo de descongelación.

- Esto es normal.







# CÓDIGOS DE ERROR

| Códigos de errores | Funciones generales |
|---|---|
| E-11 | **SENSOR DE GAS ABIERTO**<br>En el caso de que el valor del sensor del gas sea superior a 210 durante el funcionamiento o la cancelación. |
| E-12 | **SENSOR DE GAS CORTO**<br>En el caso de que el valor del sensor del gas sea inferior a 6 durante el funcionamiento o la cancelación. |
| E-13 | **TIEMPO MÁX DEL SENSOR DE GAS**<br>En el caso de que el tiempo del sensor del gas supere el tiempo de cocción estimado. |
| E-21 | **SENSOR DE TEMPERATURA ABIERTO**<br>En el caso de que el valor del sensor de la temperatura sea superior a 250 durante el funcionamiento o la cancelación. |
| E-22 | **SENSOR DE TEMPERATURA CORTO**<br>En el caso de que el valor del sensor de la temperatura sea inferior a 5 durante el funcionamiento o la cancelación. |
| E-23 | **PRECALENTAMIENTO SIN FINALIZAR**<br>En el caso de que el horno no haya alcanzado la temperatura deseada pasado un cierto tiempo (precalentamiento sin finalizar). |
| E-25 | **MÁS DE 230 °C DURANTE EL FUNCIONAMIENTO DEL MODO MICROONDAS**<br>En el caso de que el sensor de la temperatura alcance los 230 °C durante el funcionamiento del microondas (fuego detectado) |
| E-31 | **SENSOR DEL PESO ABIERTO**<br>En el caso de que el valor del sensor del peso sea superior a 999 durante el funcionamiento o la cancelación. |
| E-32 | **SENSOR DEL PESO CORTO**<br>En el caso de que el valor del sensor del peso sea inferior a 30 durante el funcionamiento o la cancelación. |
| E-37 | **PLATO GIRATORIO RETIRADO**<br>En el caso de que se haya retirado el plato giratorio. |
| E-A1 | **REGULADOR DEL VERIFICADOR**<br>En caso de fallo del REGULADOR cuando el horno se abre o se cierra durante 1 minuto. |








# datos técnicos

Samsung se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

En virtud de la norma general 2/1984 (III.10) BKM-IpM, nosotros, como distribuidores, testificamos que los hornos CP1395EST de Samsung cumplen los parámetros tecnológicos mencionados a continuación.



## DATOS TÉCNICOS




| | | |
|---|---|---|
| **Fuente de alimentación** | | 230 V ~ 50 Hz |
| **Consumo de energía** | Potencia máxima | 3050 W |
| | Microondas | 1550 W |
| | Grill | 1550 W |
| | Convección | 2000 W |
| **Potencia de salida** | | 100 W / 900 W (IEC-705) |
| **Frecuencia de funcionamiento** | | 2450 MHz |
| **Magnetrón** | | OM75P (20) |
| **Método de refrigeración** | | Motor del ventilador de enfriamiento |
| **Dimensiones (An. x Al. x Pr.)** | Exterior | 520 x 385 x 481 mm |
| | Cavidad del horno | 400 x 235 x 385 mm |
| **Volumen** | | 36 litros |
| **Peso** | Neto | 26,5 kg aproximadamente |

***Español***




***Eliminación correcta de este producto***
***(Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)***

***(Aplicable en la Unión Europea y en países europeos con sistemas de recogida selectiva de residuos)***

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y recíclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.





¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

| PAÍS | LLAME | O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min) | www.samsung.com |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be (Dutch)<br>www.samsung.com/be_fr (French) |
| DENMARK | 70 70 19 70 | www.samsung.com |
| FINLAND | 030 - 6227 515 | |
| FRANCE | 01 48 63 00 00 | |
| GERMANY | 01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min) | |
| ITALIA | 800-SAMSUNG(726-7864) | |
| GREECE | IT and Mobile : 80111-SAMSUNG<br>(80111 7267864) from land line, local charge<br>/ from mobile, 210 6897691<br>Cameras, Camcorders, Televisions and<br>Household Appliances<br>From mobile and fixed 2106293100 | |
| LUXEMBURG | 261 03 710 | |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min) | |
| NORWAY | 815-56 480 | |
| PORTUGAL | 80820-SAMSUNG (726-7864) | |
| SPAIN | 902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678) | |
| SWEDEN | 0771 726 7864 (SAMSUNG) | |
| SWITZERLAND | 0848 - SAMSUNG (7267864,CHF 0.08/min) | www.samsung.com/ch<br>www.samsung.com/ch_fr/(French) |
| U.K | 0330 SAMSUNG (7267864) | www.samsung.com |
| EIRE | 0818 717100 | |

N.° de código: DE68-03885B

CP1395EST_XEC_DE68-03885B_ES.indb 72



2011-04-25 8:13:19